

















## Leichtes...

 <b>Guacamole</b> Avocado wird am Tisch frisch zubereitet und mit hausgemachten Tortilla-Chips serviert	14.—
 <b>Grüner Salat</b> mit Hausdressing	10.50
 <b>Gemischter Salat</b> mit Hausdressing	12.50
<b>Nüsslersalat</b> mit Speck, gehacktem Ei und Croûtons	14.— / 24.—
 <b>Türkischer Salat</b> grüner Salat mit Zwiebeln und orientalischen Gewürzen	10.50
 <b>Balkan Salat</b> Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Feta	15.—
  <b>Fattoush Salat</b> libanesischer Lattichsalat mit Gurken, fein gehackten Tomaten, Granatapfel, Petersilie, Minze, knusprigen Fladenbrotstückchen an einem Granatapfel-Zitronendressing mit hausgemachten Falafeln mit Poulet-, Lamm- oder Crevetten-Spiessli	15.— / 23.— +6.50 +8.50
<b>Beefsteak Tatar</b> mild, medium oder feurig zubereitet Calvados oder Cognac (2cl)	25.— / 32.— +4.—
 <b>Riesencrevettenpfanne Sansibar</b> sautierte Riesencrevetten mit Schalotten, Knoblauch, Chili und Knoblauchbrot	19.— / 28.—
<b>Jakobsmuscheln (3 Stück)</b> gebraten an pikantem Blumenkohlpurée	18.—

## Suppen und vegetarisches...

 <b>Fischsuppe Araber</b> Fischragout mit Safran und Kräutern, Knoblauchbrot, Rouille und Parmesan	19.— / 29.—
<b>Tomatencrèmesuppe Bloody Mary</b> mit Vodka und Speck als Einlage	13.—
  <b>Proseccocrèmesuppe</b>	13.—
 <b>Veganes indisches Gemüsecurry</b> Süsskartoffeln, Blumenkohl, Kichererbsen, Auberginen, Okra, Peperoni und Tofu mit Tandoori-Masala-Curry und Spinat-Reis mit Pouletstreifen	29.— +7.50
 <b>Veganes Gemüse Tajine</b> Gemüse Eintopf mit Zucchetti, Kichererbsen, Kartoffeln und Erbsen an einer orientalischen Sauce, serviert mit Tomaten Bulgur	29.—
  <b>Spanakopita</b> Gewürzter Spinat, Feta und Ei im Teig gebacken mit Knoblauch-Joghurtsauce (ca. 20 Minuten Zubereitungszeit)	18.— / 28.—



## Fried rice or noodles...

<b>Gebratenen Reis / Nudeln</b> servieren wir Ihnen mit Ei, Gemüse und wahlweise mit Poulet, Rindfleisch oder Crevetten	29.—
 <b>Vegetarisch</b>	28.—
<b>Bangkok Special</b> , eine Kombination aller Varianten	31.—




 unsere Klassiker

 Vegetarische Gerichte




## Hauptgerichte...

<b>Rindsentrecôte</b> mit grüner Pfeffersauce, Beilage nach Wahl	43.—
 <b>Rindsfiletwürfel</b> an Pommery-Senfrahmsauce, Beilage nach Wahl	43.—
<b>Geschmorte Lammhaxe</b> an Barolojus mit Gemüse ragout und Bratkartoffeln	39.—
<b>Kalbswienerschnitzel</b> Pommes frites	42.—
<b>Kleines Kalbswienerschnitzel</b> Pommes frites	37.—
 <b>Cordon bleu (Kalb)</b> gefüllt mit Aargauer Beinschinken und Aarewasserkäse, Pommes frites	40.—
<b>Suuri Kalbsleberli</b> mit Himbeeressig, Kräuter und Röstikroketten	37.—
<b>Schweizer Mistkratzerli (ca. 450 g)</b> gewürzt mit unserer Hausmischung, an Rosmarin Jus mit Pommes frites (ca. 20 Minuten Zubereitungszeit)	36.—
<b>Beilagen</b> Pommes frites, Fettuccine, Reis, Weisswein-Kartoffelstock, Röstikroketten, Bratkartoffeln mit Rosmarin	

## Orientalisches...

<b>Moussaka</b> Auberginenaufbau mit Lammfleisch, Knoblauch-Joghurtsauce	31.—
 <b>Börek</b> Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen, im Teig gebacken mit türkischem Salat (ca. 20 Minuten Zubereitungszeit)	38.—
 <b>Sark Pilav</b> orientalischer Reis mit Rindfleisch, Pinienkernen, Sultaninen und Zwiebeln	32.—
 <b>Etli Ispanak</b> mariniertes Lammgeschnetzeltes mit Spinat, Tomaten und Knoblauch-Joghurtsauce	31.—
<b>Sis Kebab</b> Fleischwürfelspiess, Peperoni und Zwiebeln, serviert mit Tomaten Bulgur	
<b>Lammfleisch</b>	37.—
<b>Rindsfilet</b>	39.—

## Pasta...

 <b>Spaghetti Araber</b> mit Steinpilzen, Speck, Rahm, Chili und Tomaten	24.—
 <b>Hausgemachte Pasta</b> mit Burrata Käse an Basilikum Pesto, Cherrytomaten, Spinat, Knoblauch und Chili	24.—
 <b>Spaghetti al Limone</b> mit Zitronensaft, Crème fraîche und Petersilie mit Poulet	22.— 26.—
<b>Spaghetti Vongole</b> Venusmuscheln mit Weisswein, Noilly Prat, Peperoncini und Petersilie	26.—