



Speisekarte

In unserem Bistro, mit einem Mix aus orientalischer und mediterraner Küche, finden Sie eine Auswahl an hochwertigen kulinarischen Gerichten. Von feinen Mezzes, Tapas, Pita Tacos, 100% Swiss Beefburger und Bowls.

Vorspeisen

Mezze

HUMMUS TELLER | 9.00 ✓

Hummus Classic | Pitabrot.

HAUSGEMACHTE FALAFEL | 4 STÜCK | 7.00 ✓

Falafel | Tahina.

ZIGARREN BÖREK HACKFLEISCH | 3 STÜCK | 9.00

Teig | Hackfleisch, Rind (CH) | Pinienkerne | Tahina.

ZIGARREN BÖREK SPINAT FETA | 3 STÜCK | 8.00

Teig | Spinat-Feta | Tahina.

BABAGANOUSH | 10.00 ✓

Auberginenaufstrich | Kräuter | Tahini | Pitabrot.

ISRAELISCHER SALAT | 6.50 ✓

Tomaten | Gurken | Zitrone | Koriander | Pfefferminze.

PITABROT EXTRA | 2.00

MEZZE-KOMBI | 22.00

3 Komponenten nach Wahl | Pitabrot.

TAGESSUPPE | 7.00

Unser Service-Team informiert Sie über das aktuelle Angebot.

BLATTSALAT | 7.00

Blattsalat | Haus-Dressing.

Tapas

Chorizo | 9.00

Garnelen | 4 Stück | 9.00

Stockfisch Krokette | 4 Stück | 8.00

Fleisch Krokette | 4 Stück | 9.00

Geschmortes Hühnermägen | 7.00

Spicy Chicken Wings | 6 Stück | 8.00

Datteln mit Speck | 4 | Stück | 9.00

Albondigas in Sauce | 4 Stück | 8.00

Pulpo | Salsaverde | 12.00

Pimientos de Padron | 6.50

Süßkartoffel Frites | Aioli | 7.00

Rösti Frites | Aioli | 7.00

Cheddar-Pommes | 8.00

Marinierte Oliven | 6.50

Knoblauchbrot | 5.50

Hauptgericht

ANDRE'S KITCHEN BEEF-BURGER | 24.00

100% Schweizer Rindfleisch | Brioche Bun | Salat | Burgersauce | Cheddar | Röstzwiebeln | Guacamole | Pommes frites | Aioli Kräuter Dip | BBQ-Sauce.

*Speck | +3.00

PLANTED BASE-BURGER | 22.00 ✓

Planted Patty | Bun | Salat | New Roots-Käse | Karamellisierte Zwiebeln | Guacamole | Pommes frites | Veganer Aioli Kräuter Dip | BBQ-Sauce.

CRISPY-POULET-WRAP | 20.00

Wrap | Crispy-Poulet | Sauce | Rösti | Cheddar | Pommes frites | Aioli-Kräuter Dip | BBQ-Sauce.

FITNESS TELLER | 22.00

Blattsalat | Avocado | Tomaten | Pouletbrust | Haus-Dressing.

HUMMUS-POULET BOWL | 23.00

Hummus | Poulet-Gyros | Fetakäse | Tahina | Pitabrot | Chili | Sprossen

PLANTED-SÜSSKARTOFFEL BOWL | 21.00 ✓

Planted-Chicken geschnetzeltes | Paprika-Zwiebeln | Süßkartoffel Pommes | Blattspinat | Blumenkohl | Cashewkerne | Tahina-Dressing.

MEZZE BOWL VEGI | VEGAN | 22.00 ✓

Hummus | Falafel | israelischer Salat | Babaganoush | Zigarren Börek Spinat-Feta | Tahina | Pitabrot.

MEZZE BOWL FLEISCH | 25.00

Hummus | Poulet Gyros | israelischer Salat | Babaganoush | Zigarren Börek Rindfleisch | Tahina | Pitabrot.

GEBRATENES POULET STEAK | 26.00

Mariniertes Poulet | Orangen-Kokossauce | Basmati | Limetten | Koriander.

PULPO VOM GRILL | 32.00

Oktopus | Quetschkartoffeln | Blattspinat.

Rindfleisch | Huhn | Ei aus der Schweiz.

Schweinefleisch | Portugal

Oktopus | Nordostatlantik | Portugal | Spanien

Garnelen | Vietnam

Stockfisch | Norwegen

Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Dessert

SCHOKOLADE-KARAMELL-VANILLE-TRIFLE | 12.00

Schokoladenkuchen | Karamellsauce | Vanillecreme.

LOTUS-CHEESE CAKE | 9.00

Lotus | Käsekuchen

VANILLE-GLACE | 6.50

Vanille glace | Crumble | Himbeercouli

PASTEL DE NATA | PORTWEIN | 8.50

Getränkekarte

Mineral

Arkina mit und ohne Kohlensäure | 1lt | 9.50
Arkina mit und ohne Kohlensäure | 50cl | 6.00
Hausgemachte Limonade | 50cl | 6.50
Hausgemachter Eistee | 50cl | 6.50
Lurisia Chinotto | 27cl | 5.50
Lurisia Gazzosa | 27cl | 5.50
Coca-Cola Zero | 33cl | 5.50
Fever-Tree Ginger Beer | 20cl | 6.00
Softgetränke Glas | 20cl | 3.00
Softgetränke Dose | 33cl | 4.00

Bier

Chopfab | 33cl | 6.00
Sagres | 33cl | 5.00
Panaché | 50cl | 5.50
Feldschlösschen | 50cl | 6.00
Quöllfrisch | 50cl | 8.00

Weißwein

Chardonnay AOC Wallis 2022 | 10cl | 7.00 | 75cl | 49.-

Der Chardonnay ist ein fruchtiger, lebendiger und cremiger Wein. In der Nase verströmt er Noten von tropischen Früchten, Melone und Birne.

Aveleda Loureiro Alvarinho 2022 | 10cl | 6.00 | 75cl | 39.-

Harmonischer Wein, in dem sich die blumigen Aromen der Rebsorte Loureiro perfekt mit den tropischen Noten des Alvarinho verbinden. Das Ergebnis ist ein komplexer, eleganter Wein mit einem langen, anhaltenden Nachgeschmack im Mund.

Rotwein

Cadão Rot 2020 | 10cl | 7.50 | 75cl | 52.-

Geschlossene rubinrote Farbe, violetter Schimmer, Aroma von roten Früchten und Schwarzkomplexiert mit leichten Noten von Vanille und Toast, sehr elegant, weich und anhaltend.

Crasto Superior DOC Rot 2019 – Quinta do Crasto | 10cl | 8.00 Uhr | 75cl | 60.-

Sehr ausdrucksstarke und intensive Aromen, mit frischen Beerenfrüchten in perfekter Harmonie mit eleganten Gummizistosennoten und weichen Gewürzen.

Prosecco

Brilla! Prosecco DOC | 10cl | 6.50

Blassgelb mit grünen Reflexen. Feine, zarte Aromen von Pfirsich, grünem Apfel, etwas Akazie und einem Hauch Flieder. Mittelkräftig mit feiner Perlage und fruchtsüßem.

Apéro

Gespritzter Weisswein | süß oder sauer | 7.00

Mimosa | 9.50

Prosecco | Orangensaft.

Aperol Spritz | 10.50

Aperol | Prosecco | Soda | Orangenschnitz.

Hugo | 10.50

Prosecco | Holunderblüten-Sirup | Soda | Minze.

Porto Tonic | 9.50

Porto Dry White | Tonic | Minze | Zitrone

Porto | Süßwein

Cadão Tawny Porto 19% | 5cl | 5.00

Horacio Simões Muskatel 17% | 5cl | 5.00

Kaffee & Tee

Express | 3.50

Doppelter Espresso | 5.00

Kaffee-Creme | 4.50

Flach White | 5.00

Cappuccino | 5.00

Corretto Grappa 42%, 1cl | 6.00

Latte Macchiato | 5.00

Ovomaltine kalt oder warm | 5.50

Caotina kalt oder warm | 5.50

Milch mit Honig warm | 5.00

Tee diverse Sorten | 4.00

***Bio-Vollmilch**

***Hafermilch**