



carte

MENU DU JOUR

Par le chef et artiste Ahmed Al Rokh de Jénine (Palestine)

Tout au long du mois de mai, nous proposerons chaque soir un plat différent, inspiré de recettes traditionnelles palestiniennes, en version viande et végétarienne.

Renseignez-vous au bar.

Viande 22.-

Végétarien 18.-

Sandwich* falafels maison

Sauce tahini + crudités

11.-

Sandwich* halloumi & zaatar

Crudités

11.-

Sandwich* aubergines grillées

Salade de tomates + hummus

11.-

Sandwich* kefta

Sauce tahini + légumes

13.-

Fondue simple

22.-

Fondue complète

Assiette de viande séchée +
fondue + fruits de saison

27.-

Assiette de mézzés maison

Hummus + labneh + muhammara
+ baba ganoush + légumes crus +
pain

18.-

Assiette viande séchée + fromage

Cornichons + pain

18.-

**Pain pita*

*Veillez indiquer si vous avez des allergies ou
des restrictions alimentaires*

Provenance de la viande : Suisse



TAGESMENÜ

Vom Koch und Künstler Ahmed Al Rokh aus Jenin (Palästina)

Den ganzen Mai über servieren wir jeden Abend ein wechselndes Gericht, inspiriert von traditionellen Palästinensischen Rezepten mit Fleisch oder vegetarisch.

Fragen Sie an der Bar nach.

Fleisch 22.–

Vegetarisch 18.–

Sandwich* Falafel hausgemacht

Tahini-Sauce + Rohkost

11.–

Sandwich* Halloumi & Zaatar

Rohkost

11.–

Sandwich* Gegrillte Aubergine

Tomatensalat + Hummus

11.–

Sandwich* Kefta

Tahini-Sauce + Gemüse

13.–

Fondue nature

22.–

Fondue Komplet

Trockenfleisch + Fondue +
Saisonfrüchte

27.–

Hausgemachte Mezze-Platte

Hummus + Labneh +

Muhammara + Baba Ganoush +

Rohkost + Brot

18.–

Trockenfleisch-Käse Plättli

Essiggurken + Brot

18.–

**Pita-Brot*

Bitte geben Sie an, ob Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben.

Herkunft des Fleisches : Schweiz