



MIZELAS

La cuisine libanaise évoque les parfums subtils et délicats de l'Orient.
Vous succomberez aux parfums d'une gastronomie réputée fine et délicate,
mariage harmonieux d'épices et de saveurs qui feront
le bonheur de vos papilles !

FROIDS

BABAGHANOUSH v
Auberginenmousse 12

HUMMUS
Kichererbsenmousse

KLASSISCH 11 v

OLIVEN 12 v

KURKUMA 12 v

RINDSSTREIFEN UND PINIEN 13

AVOCODOCREME v
Avocado, Zitrone 12

LABNEH
Joghurtcreme mit Minze 12

MUHAMARRA v
Süß-pikante Walnusspaste, Granatapfelsirup 13

GURKENJOGHURT
Joghurt, Gurke, Minze 12

COUSCOUS v
Couscous, Karotten, Gurken, Rosinen, Granatapfel 12

M E Z Z E

CHAUDS

BAMIA v
Okra mit frischer Tomatensauce 12

LUBJA BZEIT v
Grüne Bohnen an Tomatensauce 12

BATATA-HARRA v
Pikante Kartoffeln mit Koriander 12

FALAFEL 5 St. v
Frittierte Kichererbsenbällchen mit Sesam 13

FRITTIERTE AUBERGINE
Joghurtcreme, Olivenöl 13

HALLOUMI 4 St.
Grillkäse mit Feigenconfiture 14

FATAJEL
Rindsgeschnetzeltes in Granatapfelsauce 16

CREVETTES 4 St.
Crevetten an Zitronen-Kräutersauce 16

CAMEMBERT AUS DEM OFEN
Überbackener Camembert mit Granatapfel 14

RAKAJEK JIBN 4 St.
Schmelzkäse mit Kräutern im Reisblatt 12

FATAYER 4 St. v
Teigtaschen mit Spinat 13

LAHME BAJIN 4 St.
Rindfleisch-Teigtaschen 13

KIBBEH 3 St.
Bulgur-Teig gefüllt mit Rindshack & Kräutern 14
Couscous-Teig gefüllt mit Randen & Baumnuss 13
Kartoffel Käse Kibbeh (vegi) 13 v

MEZZERIE

MEZZE FÜR MICH

Mezzeteller kalt & warm **VEGI** 24 **v**
mit Spiessli Kafta 28 / Poulet 28 / Rind 30

MEZZE VEGI **v**

9 verschiedene kalte & warme Mezze **VEGI**
(ab 2 Pers./Preis pro Pers.) 28

MEZZE QUERBEET VEGI **v**

12 kalte & warme Mezze mit Gebäck
(ab 2 Pers./Preis pro Pers.) 34

MEZZE QUERBEET MIT MINI SPIESSLI

12 kalte & warme Mezze mit Gebäck **VEGI & FLEISCH**
(ab 2 Pers./Preis pro Pers.) 40

MESHEWI GRILLPLATTE

4 Spiessli auf Tomatenarayas und Grillgemüse
(ab 2 Pers./Preis pro Pers.) 29

SPIESSLI

SPIESSLI St.

- Poulet an hausgemachter Gewürzemischung 2 St. 10
- Kafta (würziges Rindshack) 2 St. 10
- Rinderspiess 1 St. 12

v vegan

v vegan erhältlich

M E N U C H E F

ARAYES VEGI

Libanesischer Flammkuchen mit Feta-Schmelzkäse 21

ARAYES RIND

Libanesischer Flammkuchen mit Kräutern und Rindshackfleisch 24

ARAYES FUSION

Libanesischer Flammkuchen mit Käse und Rindshackfleisch 26

SHAWARMA TELLER POULET

Pouletgeschnetzeltes, Sesamcreme, Fries, Salat 29

SHAWARMA TELLER

Rindsgeschnetzeltes, Sesamcreme mit Fries und Mini Mezze 32

MEZZE BURGER

Rindsburger, Fries und Mini Mezze 27

FALAFEL BURGER VEGI

Falafel, Sesamsauce, Fries und Mini Mezze 26

HALLOUMI BURGER VEGI

Halloumi, Rucola, Fries und Mini Mezze 26

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% Mwst.

Bei Allergien gibt unser Service gerne Auskunft

HERKUNFT Fisch: Schweiz, Türkei, Norwegen / Lamm: Schweiz, New Zealand / Poulet: Schweiz / Rind: Schweiz, Uruguay / Crevetten: Vietnam

SALADES

FATTOUSH v

Gem. Blattsalat, Fladenbrotroutons, Granatapfelessig 12

TABOULÉ v

Bulgur, frische Tomatenwürfel, Peterli 14

FALAFEL SALAT v

Gemischter Blattsalat mit Kichererbsenbällchen 22

À LA MAISON

Rucola, Pouletstreifen, Parmesansplitter, Tomaten,
Champignons 24

DESSERTS

GEFÜLLTE DATTELN 4 St. v

Saftige Datteln mit Frischkäse & Minze 9

BAKLAWA 5 St.

Blätterteig Gebäck mit Nussfüllung 8.5

FLAN BRÛLÉ LIBANAIS

Kardamom Flan mit Pistazie 9

HAUSGEMACHTE KUCHEN

v vegan

v vegan erhältlich

CHAUDES BOISSONS FROIDES

CAFE / ESPRESSO 4.5
ESPRESSO MACCHIATO 5
DOPPIO 6
DOPPIO MACCHIATO 6.5
CAPPUCCINO 5.5
SCHALE 5.5
LATTE MACCHIATO 6.5
pflanzliche Milch +1
FRISCHER MINZTEE 6
FRISCHER INGWERTEE 6

BIO TEE
Grün, Schwarz, Verveine, Rooibos 5

MOUDI WASSER mit/ohne 3 dl 4.5 / 0.75l 9

MOUDI ROSEN-LIME LIMO
Hausrezept 5 dl 6

CHAYA CLASSIC 5 dl 6
BIO RHABARBER SCHORLE 5 dl 6
ZÜRI APFEL SCHORLE 5 dl 6
SCHORLE hausgemacht 3 dl 5.5
Orange, Grapefruit

MIKKS SCHORLE hausgemacht 3 dl 6
Basilikum, Passionsfrucht

COCA-COLA, ZERO Fl. 3.3 dl 5.5
MICHEL SAFT 2 dl 6.5
Orange, Grapefruit

FANCY WATER 3.5
Karaffe à Discretion mit Früchten

A P É R O

Jellab-Bibi 14
Libanesischer Aperol mit Zitrone, Dattel und Rose

BOLS SPRITZ 13
Cucumber, Berry, Grapefruit

BOLS FRESH TONIC 12
Cucumber, Berry, Grapefruit

PIMMS NO 1 13
HUGO 12

CARPANO SODA-ORANGE 12
LILLET TONIC 13
NEGRONI 13

SOURS
AMARETTO/WHISKEY/VODKA 13

ESPRESSO MARTINI 15

MOSCOW MULE/LONDON MULE 14

BIÈRES

PRESSION

SPRINT 5.2% 3 dl 5.5 / 5 dl 7.5

REKORD 5% 3 dl 5.5 / 5 dl 7.5

BOUTEILLE

MOUDI BIER 4.6% 3.3dl 6

BEIRUT 5.5% 3.3dl 7

AMBOSS WEISSBIER 5.3% 5 dl 9

LEERMOND ALKOHOLFREI 3.3 dl 6

AVANT & APRÈS

APERITIF

VERMOUTH CARPANO 4 cl

BIANCO 14.9% 9.5

ROSSO 16% 9.5

DIGESTIF

FERNET BRANCA 39% 4 cl 9.5

Túnel 14 Hierbas 28% 2 cl 6

GRAPPA BOTTEGA FUMÉ 40% 2 cl 12

AMARETTO DISARONNO 28% 4 cl 9.5

ARAK FAKRA 55% 2 cl 12

SPIRITUEUX

4 CL

HENDRICK'S GIN 40% 11

HENKES GIN 37.5% 10

KOSKENKORVA VODKA ORIGINAL 40% 12.5

KOSKENKORVA VODKA SAUNA BARREL 40% 12.5

BRUGAL AÑEJO BLANCO RUM 38% 10

SAILOR JERRY SPICED RUM 40% 11

JACK DANIEL'S WHISKEY 40% 11

MONKEY SHOULDER WHISKEY 40% 14

TEQUILA EL JIMADOR (HELL/DUNKEL) 38% 9

ZUSATZGETRÄNK 4.5

BLANCS

V I N S

ROUGES

DOMAINE DES TOURELLES LIB

Chardonnay/Viognier/Muscat/Obeidi, 13,5%
1 dl 8.5 / 0,75l 56

**BARRIQUE CHARDONNAY
DE LA JASSE VDP D'OC IGP F**

Chardonnay, sortenrein, 14%
1 dl 8.5 / 0,75l 56

CHÂTEAU ARGADENS F

Sauvignon blanc, Semillon, 12.5%
1 dl 7.5 / 0,75l 49

DOMAINE DES TOURELLES LIB

Cabernet Sauvignon, Syrah, Cinsault, Carignan, 13,5%
1 dl 8.5 / 0,75l 50

**DOMAINE DE LA JASSE
VDP D'OC F**

Cabernet Sauvignon, Merlot, 14%
1 dl 9 / 0,75l 62

**MAIENFELDER PINOT NOIR
BÜNDNER HERRSCHAFT AOC CH**

Pinot Noir, 14%
1 dl 9 / 0,75l 62

SYRAH DU LIBAN LIB

Syrah, 14%
0,75l 79

R O S É

DOMAINE DES TOURELLES LIB

Cinsault, Syrah, Tempranillo, 13%
0,75l 56

M O U S S E U X

PROSECCO IMPERO I

1 dl 8.5 / 0,75l 56

PROSECCO AUF EIS

9