



## Vorspeisen

Köstliche orientalische Kleinigkeiten



**Hummus CHF 11**

Ein cremiges Hummus, dazu:

- Geräucherte Randen
- Ziegenkäse
- Pinienkerne
- Zataar (Gewürzmischung)



**Blattsalat CHF 12**

Köstliches Salatgericht mit:

- Pinienkernpesto
- Pflaumen
- Fenchel



**Babaganoush CHF 10**

Püree der arabischen Küche aus Auberginen und Sesampaste

- Tomaten
- Zwiebeln
- Petersilie



*köstlich zum Dippen*

**Fladenbrot CHF 10**

Herrlich warmes Fladenbrot.

- Zaziki
- Ezme [Türkische Peperoni Würzpaste]




## Dessert

Süsse Gaumenfreuden für Geniesser

**Schokoladen Tarte CHF 15**

Ein klassisches Dessert, dazu:

- Kaffee Kardamom Glace
- Joghurt
- Pistazien



**Orangen Safran Creme CHF 14**

Eine levantinische Süssspeise, dazu:

- Dattelkonfi
- Ingwersorbet
- Mandeln



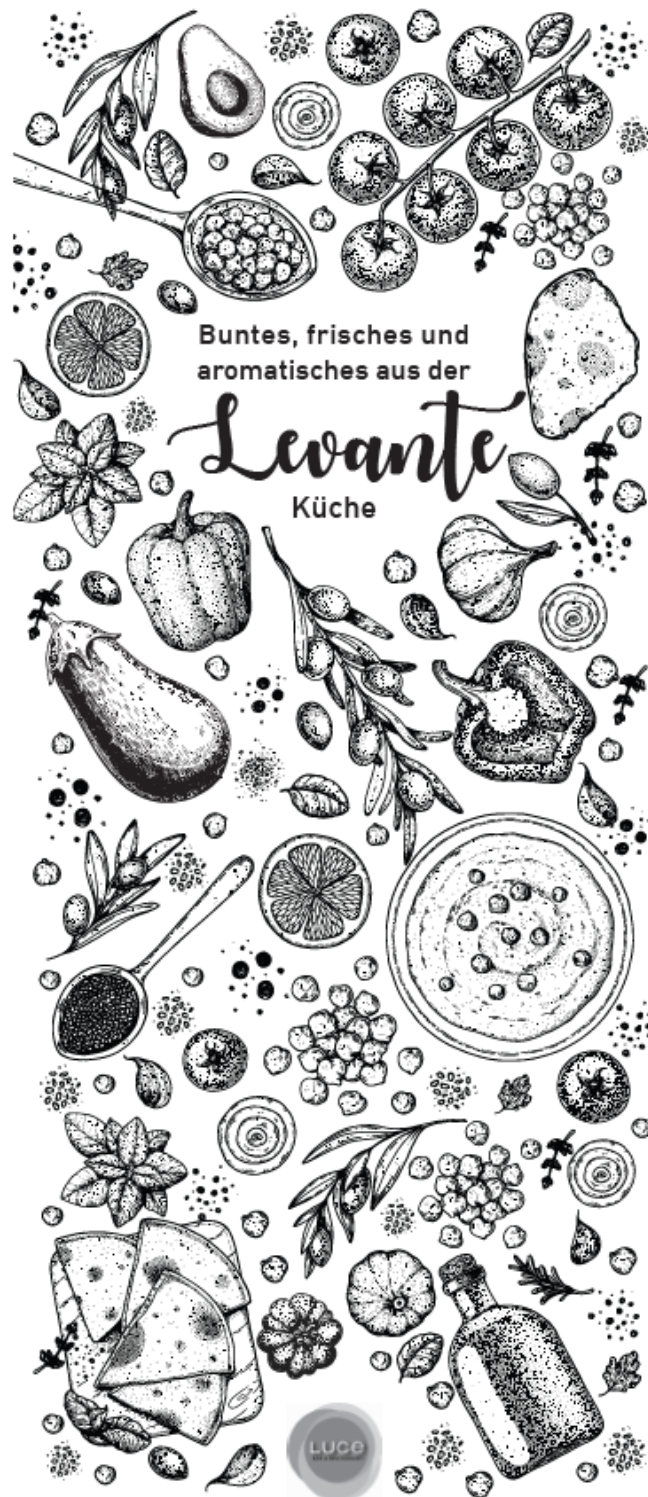
Rind Irland  
Lamm Irland  
Wolfsbarsch Griechenland  
Poulet Schweiz  
Krevetten Argentinien  
Rindstatar Schweiz



All unsere Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.

Für Allergene und besondere Ernährungsformen fragen Sie bitte unsere Mitarbeitende.

© getoedesign.ch



Buntes, frisches und aromatisches aus der

# Levante

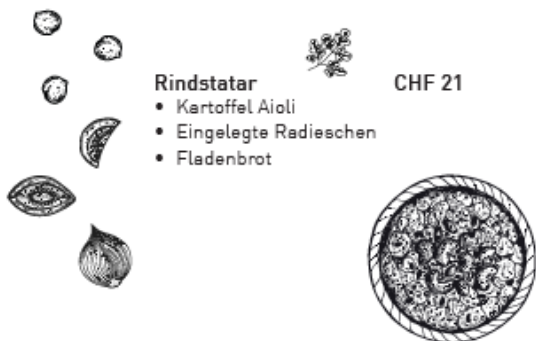
Küche

LUCC



## Vorspeisen

Die frische, bunte und gesunde Levante Küche gilt hierzulande als Food Trend.



### Rindstatar CHF 21

- Kartoffel Aioli
- Eingelegte Radieschen
- Fladenbrot

### Harissa Krevetten CHF 18

Dieses Gericht lässt kulinarische Herzen höher schlagen.

- Tabouleh [Petersiliensalat mit Tomate, Gurke und Couscous]
- Labneh [Frischkäse]
- Sesam



Wein  
Empfehlung

| Weiss:   | 1dl      | Fl     |
|--|----------|--------|
| <b>Blanc Bekaa</b> Valley Domaine des Tourelles   LBN<br>Chardonnay, Muscat, Obeldi, Vignier  <br>Domaine des Tourelles - Bekaa Valley | CHF 8.50 | CHF 37 |
| <b>Chardonnay Caliz</b> DDO   Südtirol   IT<br>Chardonnay<br>Kellerei Kurtatsch  | CHF 9.50 | CHF 63 |
| <b>Rot:</b>  |          |        |
| <b>Le Volte</b> Bolgheri DDO   Toscana   IT<br>Merlot   Cabernet Sauvignon   Sangiovese<br>Tenute dell'Ornellaia                       | CHF 10   | CHF 69 |



## Hauptgerichte

Lassen Sie sich verführen vom Duft exotischer und seltener Gewürze.



### Rindsentrecôte CHF 46

Eine spezielle Köstlichkeit.

Wir servieren dazu:

- Topinambur (Gemüse)
- Eingelegter Kürbis
- Süssholz



### Lammcarree CHF 44

Eigenkreation aus der Levante Küche, verfeinert mit:

- Geschmorter Weisskabis
- Orientalische Kartoffeln
- Tahina (Sesampaste)
- Röstzwiebel-Pilz-Crumble



### Pouletspiess CHF 35

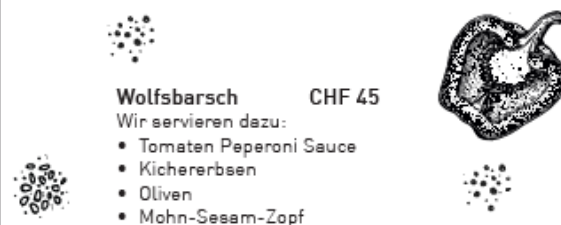
Dieses leckere Pouletgericht servieren wir mit:

- Safranreis
- Peperonicreme
- Schmorzwiebel
- Zhug [Würzsauce aus dem Jemen]



## Hauptgerichte

Ihren Ursprung nahm die Levante Küche in Israel, genauer gesagt in Tel Aviv und Jerusalem.



### Wolfsbarsch CHF 45

Wir servieren dazu:

- Tomaten Peperoni Sauce
- Kichererbsen
- Oliven
- Mohn-Sesam-Zopf



### Falafel CHF 24

Würzig, lecker und vegan

- Rotkabis
- Tahina (Sesampaste)
- Hummus

### Pide CHF 20

Traditional orientalisches Gericht

- Spinat
- Hirtenkäse
- Rote Zwiebeln
- Ei
- Tahina (Sesampaste)
- Pinienkerne



## Beilagen



### Fladenbrot CHF 10

Herrlich warmes Fladenbrot

- Zaziki
- Ezme [Türkische Peperoni Würzpaste]