

Sahara Spezialitäten

Mezze

Mezze sind traditionelle arabische Vorspeisen, Dips und Salate. Es gibt warme und kalte Mezze, welche in grosser Anzahl auf vielen Tellern und Schüsselchen aufgetischt werden. Bekannt sind z.Bsp. Tabbouleh, Hoummous, Falafel, Baba Ghannoush, etc.

Alle Mezze sind bei uns auch einzeln erhältlich, wir beraten Sie gerne.

Mezze gemischt

<i>Für 2 Personen</i>	<i>8 Schalen</i>	<i>Fr. 44.00</i>
<i>Für 3 Personen</i>	<i>13 Schalen</i>	<i>Fr. 65.00</i>
<i>Für 4 Personen</i>	<i>17 Schalen</i>	<i>Fr. 86.00</i>
<i>Für 5 Personen</i>	<i>21 Schalen</i>	<i>Fr. 107.00</i>

Pro weitere Person *Fr. 22.00*

Als Gruppe besteht auch die Möglichkeit, sich eine eigene Mezzetafel mit diversen warmen Beilagen wie Reis, Korianderkartoffeln und Fleischspiesen zusammenzustellen.

Mezzeteller kleine *Fr. 19.50*

Mezzeteller mittel *Fr. 22.50*

Mezzeteller mit Fleischspieß nach Wahl *Fr. 32.50*



Preise inkl. 8.00% MwSt.

Sahara Spezialitäten

Speisekarte

Suppen

Harira

Mit Rindfleisch, Zwiebeln, Linsen, Reis, Tomaten u. orient.

Gewürzen Fr. 10.50

Linsensuppe mit Zitronensaft und geröstetem Brot . Fr. 10.50

Vorspeisen

Mixsalat mit grilliertem Halloumi Käse. Fr. 19.50

Falafel und Sesamsosse Fr. 18.50

Poulet Spiess mit Reis oder Korianderkartoffeln Fr. 26.50

Tunesischer Salat

Tomaten, Gurken, Peperoni, Zwiebeln u. Brik (Pastetchen gefüllt mit Kartoffeln, Ei, Peterli, Zwiebeln) Fr. 18.50

El Arais

Fladenbrot gefüllt mit Hackfleisch und Käse Fr. 19.00

Fladenbrot gefüllt mit Hackfleisch, serviert mit Tomatensalat Fr. 18.00

Sahara Spezialitäten



Hauptgerichte

Vegetarisch

Koshari – ägyptisch

mit Reis, Teigwaren, Linsen, Kichererbsen, Tomaten, gerösteten Zwiebeln, serviert mit Joghurtsosse

Fr. 24.00

Couscous – nordafrikanisches Gericht mit viel Gemüse

Fr. 25.00

Fleischgerichte

Makloubas – palästinensisches Reisgericht

mit Poulet, Auberginen, Kartoffeln, Rüebli, Blumenkohl, gerösteten Mandeln, Pinienkernen, serviert mit Joghurtsauce

Fr. 26.00

Tagine, Marokkanischer Eintopf

mit Kartoffeln, Poulet, Zitronen u. Oliven

Fr. 25.50

mit Rindfleisch, Pflaumen, serviert mit Reis

Fr. 26.00

Couscous

Lammfleisch und viel Gemüse an raffiniert gewürzter Sauce, serviert mit traditionellem Couscous-Griess (auch mit Poulet oder vegetarisch)

Fr. 26.00

Preise inkl. 8.00% MwSt.

Sahara Spezialitäten



Vom Grill oder Ofen

Shish Kebab

Zarte Lammfleischspiesse vom Grill

Fr. 27.50

Shish Kifta

Orientalisch gewürzte Hackfleischspiesse, 2 Stück

Fr. 26.50

Shish Taouk

Raffiniert marinierte Pouletspiesse vom Grill

Fr. 26.50

Mixed Grill

3 Fleischspiesse nach Wahl plus Gemüse garnitur

Fr. 31.50

Djadj m'shab

Poulet-Spezialität vom Grill, ohne Knochen mit feiner Marinade

Aus Olivenöl, Zitrone u. orientalischen Gewürzen (ca. 30min.) *Fr. 28.50*

Fisch

Samak Harra

Pangasiusfilet gebraten an einer Sauce aus gewürfelten Peperoni,

Knoblauch und Koriander

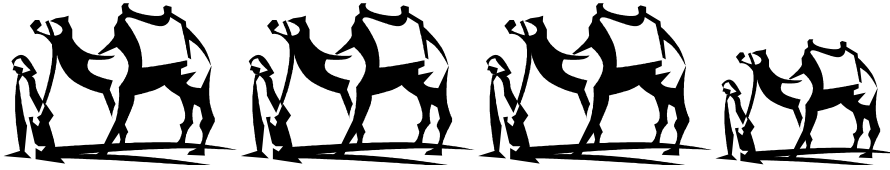
Fr. 27.50

Gambari

Riesencrevetten grilliert mit Knoblauch u. Peperoncini

Fr. 34.50

Sahara Spezialitäten



Beilagen

<i>Orientalischer Reis mit gerösteten Nüssen</i>	<i>Fr. 7.00</i>
<i>Pikante Korianderkartoffeln</i>	<i>Fr. 7.00</i>
<i>Gemüse</i>	<i>Fr. 7.00</i>
<i>Bulgur (Vollkornweizen)</i>	<i>Fr. 7.00</i>
<i>Couscous (Griess)</i>	<i>Fr. 7.00</i>
<i>Pommes Frites</i>	<i>Fr. 7.00</i>

Fleischdeklaration

<i>Lammfleisch</i>	<i>Schweiz / Neuseeland</i>
<i>Rindfleisch:</i>	<i>Schweiz / USA</i>
<i>Poulet:</i>	<i>Niederlande / Schweiz / Brasilien</i>

