

Persische Küche

VORSPEISE

Salat Schirasie 12.50.-

Gehackte Gurken, Tomaten und Zwiebeln, verfeinert mit Verjus und Pfefferminze.
Chopped cucumbers, tomatoes and onions, seasoned with verjus and peppermint.

Borani 25.- (für 2 Personen)

Gemüsedip aus fünf Sorten: Auberginen, Karotten, Spinat, Randen, Peperoni mit Fladenbrot
Made with five varieties: Eggplants, carrots, spinach, beets, bell peppers

HAUPTSPEISE

Fessendjan (Khorescht) 38.-

Zarte Rindfleischbällchen in einer aromatischen Sauce aus Walnüssen und Granatapfelmark, serviert mit dem edlen Safranreis des Chefs.*
Tender beef meatballs in a flavorful walnut and pomegranate molasses sauce, served with the chef's fine saffron rice.

Gheymeh (Khorescht) 36.-

Zart geschmortes Kalbfleisch mit gelben Erbsen in einer würzigen Tomatenmark-Sauce, verfeinert mit getrockneter Limette und aromatischen Gewürzen. Serviert mit dem edlen Safranreis des Chefs* und knusprigen Pommes frites.
Slowly braised veal with yellow split peas in a rich tomato paste sauce, infused with dried lime and aromatic spices. Served with the chef's fine saffron rice and crispy French fries.*

Tschelo Barg 42.-

Besonders zartes und saftiges, gegrilltes Lammnierstück am Stück, serviert mit sämiger Sauce, dem edlen Safranreis des Chefs* und marinierten Cherrytomaten.
Exceptionally tender and juicy grilled whole lamb fillet, served with a creamy sauce, the chef's fine saffron rice, and marinated cherry tomatoes.*

Tschelo Mahitscheh 39.-

Butterzarte, langsam geschmorte Lammhaxe am Stück, serviert mit reduziertem Jus, verfeinert mit Tomatenmark, und edlem Dillreis mit Ackerbohnen.
Tender, slow-braised whole lamb shank, served with reduced jus enhanced with tomato paste and fine dill rice with fava beans.

Tschelo Djudjeh 32.-

Grillierte Hähnchenbrust in spezieller Marinade, serviert mit Safran-Edelreis des Chefs* und einer Safran-Rahmsauce mit Gemüsebouquet.
Grilled chicken breast in a special marinade, served with the chef's saffron gourmet rice and a saffron cream sauce with a vegetable bouquet.*

Kaschke Bademdjan (vegetarisch) 28.50.-/ Vorspeise 18.-

Gegrillte Auberginen, Kaschk (fermentierte Molkecreme aus Kuhmilch) in verschiedenen Geschmacksrichtungen wie Safran, Trüffel, Granatapfelmark, Oliven, Alpenkräuter, nach Wahl sowie frittierten Zwiebeln, Knoblauch und ausgewählten Gewürzen. Serviert mit frischem Brot.
Grilled eggplant with Kashk (fermented whey cream from cow's milk) in various flavors of your choice, such as saffron, truffle, or pomegranate molasses, along with fried onions, garlic, and selected spices. Served with fresh bread.

*(Edelreis, Wildberberitzen, Safran, Pistazien und Mandeln, verfeinert mit Edelrosenwasser)

*(Gourmet rice, wild berberries, safran, pistachios and almonds, refined with rosewater)

Unsere Weinempfehlung:

BOLGHERI ROSSO TRALCIO BOLGHERI DOC LA TORRE 75CL 8.50.- / 59.-
Merlot und Cabernet Sauvignon

AGLIANICO SASSIUS RISERVA MOLISE DOC BIO DI MAJO 95.-
NORANTE 75CL
Aglanico

Bitte informieren Sie bei Unverträglichkeiten unser Serviceteam. Die Herkunftsbezeichnung finden Sie am Eingang.

Preis in CHF inkl. MwSt.