ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΕΣ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ

Mediterrane Sommer-Aromen

Die Mittagsmenüs sind von Mittwoch bis Freitag von 11:30 bis 14:00 Uhr erhältlich. Jedes Menü kann mit einem IOANNIS-Bouquet Salat oder einer Tagessuppe und Tagesdessert serviert werden.

Ποικιλία ορεκτικών – Meze Teller CHF 27
Auswahl verschiedener Vorspeisen, griechische Meze mit Pitabrot
Selection of different appetizers, Greek meze with pita bread

SALAT-MENÜ

Σαλάτα του Ιωάννη με τυρι Ταλαγανι στη Σχαρα – IOANNIS Salat mit Grill-Käse aus Mesinia Peloponnes CHF 31
Grüner Salat mit Datteln-Tomaten, getrocknetes Gemüse, Grill-Käse vom Peloponnes, hausgemachte Croutons und Kräuter
Green salad with Dateline tomatoes dry Vegetables, Grill cheese from Peloponnes, homemade croutons and herbs

VEGI-MENÜ

Μπουγάτσα Θεσσαλονίκης με τυρί – Bougatsa mit Fetakäse CHF 27
Bougatsa (griechisches Gebäck aus Filoteig) mit Fetakäse-Füllung serviert mit Saisongemüse
Bougatsa (Greek filo pastry) filled with feta cheese and served with seasonal vegetables

Γεμιστά – gefüllte Tomaten und Peperoni (vegan) CHF 33
Tomaten und Peperoni gefüllt mit Reis, Kräutern und Tomatensauce im Ofen gebacken und serviert mit Ofenkartoffeln
Tomatoes and peppers filled with rice, herbs and tomato sauce in the oven, served with baked potatoes

Μουσακάς λαχανικών – Mousaka vegetarisch CHF 33
Auberginen, Karotten, Zucchini, Kartoffeln, Kräuter mit Béchamelsauce im Ofen überbacken
Aubergines, carrots, courgettes, potatoes, herbs in the oven with béchamel sauce

FISCH-MENÜ frisch filetiert und auf dem Holzkohlengrill zubereitet

Καλαμάρι στα κάρβουνα – grillierter Calamari CHF 38
Calamari (Tintenfisch) vom Holzkohlengrill mit saisonalen Tagesbeilagen
Calamari (squid) from the charcoal grill with seasonal side dishes of the day

Τσιπούρα φιλέτο με Κριθαροτο λαχανικών – Dorade mit Kritharoto CHF 38
Dorade-Filet (Zucht) vom Holzkohlengrill mit griechischen Teigwaren und Saisongemüse
Char-grilled sea bream fillet (farming) with Pasta and seasonal vegetables

Λαβράκι φιλέτο με ριζότο λαχανικών – Loup de Mer mit Kritharoto CHF 38
Loup de Mer-Filet (Zucht) vom Holzkohlengrill mit griechischen Teigwaren und Saisongemüse
Char-grilled sea beass fillet (farming) with Pasta and seasonal vegetables

Καλκάνι Φιλέτο στα Κάρβουνα – Steinbutt-Filet vom Holzkohlengrill CHF 47
Steinbutt-Filet (Zucht) vom Holzkohlengrill mit griechischen Teigwaren und Saisongemüse
Char-grilled flounder fillet (farming) with Pasta and seasonal vegetables

Ψάρι φιλέτο ημέρας – Tagesfisch Wildfang CHF 49
Tagesfisch-Filet vom Holzkohlengrill mit saisonalen Beilagen
Fish fillet of the day from the charcoal grill with seasonal side dishes

FLEISCH-MENÜ

Γύρος της Θεσσαλονίκης – Gyros (Originalrezept von Thessaloniki) mit Tzatziki und Pita CHF 34
Schweinefleisch am Drehspiess mit Pommes Frites oder Salat, Tzatziki, Pitabrot und Paprikamousse
Pork skewer from the charcoal grill with french fries or salad, tzatziki, pita bread and paprikamousse

Παραδοσιακά Σουτζουκάκια στα κάρβουνα με σάλτσα γιαουρτιού – Traditionelle Rinds-Hackfleischbällchen vom Holzkohlengrill mit griechischer Joghurtsauce CHF 34
Rinds-Hackfleischbällchen mit griechischen Teigwaren und griechischer Joghurtsauce
Beef meatballs with Pasta and Greek yoghurt sauce

Σουβλάκι κοτόπουλο – Pouletspiess (Souvlaki) CHF 35
Souvlaki – Pouletspiess vom Holzkohlengrill mit Pommes Frites oder Salat, Tzatziki, Pitabrot und Paprikamousse
Chicken skewers from the charcoal grill with french fries or salad, tzatziki, pita bread and paprikamousse

Παραδοσιακός Μουσακάς – traditionelle Mousaka CHF 36
Auberginen, Kartoffeln und Rindshackfleisch mit Béchamelsauce im Ofen überbacken
Aubergines, potatoes and minced beef with béchamel sauce in the oven

Αρνί γιουβέτσι – Lammauflauf (aus Griechenland) mit Kritharoto CHF 38
Lammauflauf mit griechischen Teigwaren und geriebenem, griechischem Hartkäse
Casserole made from Lam with Pasta and grated hard Greek cheese

best Fish&Gyros in town
Original Gyros-Rezept von 1923 aus Thessaloniki