

ΦΘΙΝΟΠΩΡΙΝΕΣ & ΧΕΙΜΕΡΙΝΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ

Herbst- & Winter-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

Auswahl verschiedener Vorspeisen, griechische Meze mit Pitabrot
Selection of different appetizers, Greek meze with pita bread

CHF 27

SALAT-MENÜ

Σαλάτα του Ιωάννη με τυρί Ταλαγανι στη Σχαρα– Ioannis Salat mit gegrilltem Käse aus Mesinia Peloponnes

Grüner Salat mit Dattel-Tomaten, getrocknetes Gemüse, gegrillter Käse aus Peloponnes, hausgemachte Croutons und Kräuter
Green salad with dateline tomatoes dry vegetables, grill cheese from Peloponnes, homemade croutons and herbs

CHF 31

VEGI-MENÜ

Σπανακόπιτα με Άγρια χόρτα – Spanakopita (vegan)

Spinat und Wildkräuter in hausgemachtem Blätterteig
Spinach and wild herbs in homemade puff pastry

CHF 29

Ντολμαδάκια – Dolmadakia (vegan)

Reis und Kräuter eingelegt in Weinblätter, serviert mit Tagesbeilagen
Rice, herbs in vine leaves, served with seasonal vegetables

CHF 33

Μουσακάς λαχανικών – Mousaka (vegetarisch)

Auberginen, Karotten, Zucchini, Kartoffeln, Kräuter mit Béchamelsauce im Ofen überbacken
Aubergines, carrots, courgettes, potatoes, herbs in the oven with béchamel sauce

CHF 33

FISCH-MENÜ frisch filetiert und auf dem Holzkohlegrill zubereitet

Καλαμάρι στα κάρβουνα – Gegrillter Calamari

Calamari (Tintenfisch) vom Holzkohlegrill mit saisonalen Tagesbeilagen
Calamari (squid) from the charcoal grill with seasonal side dishes of the day

CHF 38

Τσιπούρα φιλέτο με Κριθαροτο λαχανικών – Dorade

Dorade Filet (Zucht) vom Holzkohlegrill mit griechischen Teigwaren aus Saisongemüsen
Char-grilled sea bream fillet (farming) with pasta and seasonal vegetables

CHF 39

Λαβράκι φιλέτο με ριζότο λαχανικών – Loup de Mer

Loup de Mer Filet (Zucht) vom Holzkohlegrill mit griechischen Teigwaren aus Saisongemüsen
Char-grilled sea bass fillet (farming) with pasta and seasonal vegetables

CHF 39

Καλκανι Φιλετο στα Καρβουνα – Steinbutt-Filet

Steinbutt-Filet (Zucht) vom Holzkohlegrill mit griechischen Teigwaren aus Saisongemüsen
Char-grilled flounder fillet (farming) with pasta and seasonal vegetables

CHF 47

Ψάρι φιλέτο ημέρας – Tagesfisch Wildfang

Tagesfischfilet vom Holzkohlegrill mit saisonalen Beilagen
Fish fillet of the day from the charcoal grill with seasonal side dishes

CHF 48

FLEISCH-MENÜ

Γύρος της Θεσσαλονίκης – Gyros, wie in Thessaloniki, mit Tzatziki und Pita

Schweinfleisch 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

CHF 35

Παραδοσιακά Σουτζουκακια στα Καρβουνα με Σαλτσα Γιαουρτιου – Traditionelle Rindshackfleischbällchen

Rindshackfleischbällchen mit griechischer Joghurtsauce, Risoni (Kritharaki) und Gemüse
Casserole made from beef burger, risoni (Kritharaki) and grated hard Greek cheese

CHF 34

Σουβλάκι κοτόπουλο – Pouletspiess (Souvlaki)

Pouletspiess vom Holzkohlegrill 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

CHF 35

Παραδοσιακός Μουσακάς – Traditionelle Mousaka

Auberginen, Kartoffeln und Rindshackfleisch mit Béchamelsauce im Ofen überbacken
Eggplant, potatoes and minced beef with béchamel sauce in the oven

CHF 36

Αρνι γιουβέτσι – Lammfleisch (aus Griechenland) Auflauf mit Risoni*

Auflauf aus Lammfleisch, Risoni (Kritharaki) und geriebenem, griechischem Hartkäse
Casserole made from Lam, risoni (Kritharaki) and grated hard Greek cheese

CHF 38

