

ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΕΣ ΑΝΟΙΞΙΑΤΙΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ

Mediterrane Frühlings-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.

SALAT-MENÜ

Σαλάτα του Ιωάννη – Ioannis Salat

Grüner Salat mit Datteln-Tomaten, Gurken, Fetakäse, Zwiebeln, Oliven, hausgemachten Croutons und Kräuter

Green salad with tomatoes, cucumber, feta cheese, onions, olives, homemade croutons and herbs

CHF 27

VEGI-MENÜ

Μπουγάτσα Θεσσαλονίκης με τυρί – Bougatsa mit Fetakäse

Bougatsa (griechisches Gebäck aus Filoteig) mit Fetakäse-Füllung serviert mit Saisongemüse
Bougatsa (Greek filo pastry) filled with feta cheese and served with seasonal vegetables

CHF 27

Κριθαρότο με άγρια μανιτάρια – Kritharoto mit Steinpilze (vegan)

Teigwaren aus Hartweizengriess mit Safran aus Kozani GR, frischen Steinpilzen und Kräutern

Pasta made from durum wheat semolina with saffron from Kozani GR, fresh porcini mushrooms and herbs

CHF 29

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 32

FISCH-MENÜ

Καλαμάρι στα κάρβουνα – grillierter Calamari

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

CHF 37

Τσιπούρα φιλέτο με Κριθαροτο λαχανικών – Dorade mit Kritharoto

Dorade Filet vom Holzkohलगrill mit griechischen Teigwaren und Saisongemüse
Char-grilled sea bream fillet with Pasta and seasonal vegetables

CHF 38

Λαβράκι φιλέτο με Κριθαροτο λαχανικών – Loup de Mer mit Kritharoto

Loup de Mer Filet vom Holzkohलगrill mit griechischen Teigwaren aus Saisongemüsen
Char-grilled sea bass fillet with Pasta and seasonal vegetables

CHF 38

Γαριδομακαρονάδα με χυλοπίτες – griechische Crevetten-Pasta

Griechische Pasta (Hilopites) aus getrocknete Champignons und Safran aus Kozani, GR zubereitet mit Crevetten

Greek pasta (hilopites) made from dried mushrooms and saffron from Kozani, GR prepared with prawns

CHF 46

Ψάρι φιλέτο ημέρας – Tagesfisch Wildfang

Tagesfischfilet vom Holzkohलगrill mit saisonalen Beilagen

Fish fillet of the day from the charcoal grill with seasonal side dishes

CHF 44

FLEISCH-MENÜ

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

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 32

Σουβλάκι κοτόπουλο – Pouletspiess (Souvlaki)

Souvlaki – Pouletspiess vom Holzkohलगrill 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 32

Παραδοσιακός Μουσακάς – traditionelle Mousaka

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

CHF 33

Μοσχάρι γιουβέτσι – Rindsauflauf mit Risoni*

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

CHF 38

