

IOANNIS Restaurant

Der gebürtige Grieche, Ioannis Kapetanidis, hat sich von Kindesbeinen an der Kulinarik verschrieben. Er ist mit der griechischen Kultur, Mentalität und Lebensfreude aufgewachsen. Seine Freude und Begeisterung an anderen Kulturen, deren Menschen und Küche, hat ihn weg von seinem geliebten Thessaloniki, in fremde Länder gelockt, in denen er als Koch gearbeitet hat und so die traditionelle Küche dieser Länder erlernte.

Seine grosse Leidenschaft gilt der mediterranen Küche – und natürlich auch der Griechischen, welche er schon von seiner Mutter, Grossmutter und in griechischen Top-Restaurants erlernte.

Mit IOANNIS Restaurant erhält Küsnacht nicht nur ein Spitzenrestaurant für gesunde mediterrane und griechische Köstlichkeiten, sondern durch die Person von Ioannis und seinem Team auch ein Stück Kultur und Lebensfreude dieser Länder.

Nach dem Zitat von Hippokrates (460 bis 377 v.Chr.) „*Eure Nahrungsmittel sollen eure Heilmittel sein und eure Heilmittel sollen eure Nahrungsmittel sein.*“ steht die Gesundheit seiner Gäste für Ioannis im Vordergrund und entsprechend legt er höchsten Wert auf beste Qualität bei den Lebensmitteln und den umsichtigen Umgang dieser wertvollen Produkte.

Lassen Sie sich von Ioannis und seinem Team mit traditionellen, mediterranen und griechischen Spezialitäten verwöhnen

DEKLARATIONEN

Milchprodukte
Hartkäse, Fetakäse
Eier

Marinello, Kanton Zürich, CH
DN FOOD S.A, Thessaloniki, Griechenland
Eiertobler AG, Grüningen, Kanton Zürich, CH

Gemüse, Früchte

Marinello, Kanton Zürich, CH

Schwein, Rind,
Kalb, Poulet
Lamm

Metzgerei Ziegler, Kanton Zürich
CH, EU.

Fisch

DN FOOD S.A, Thessaloniki, Griechenland
Bianchi AG Zufikon, Kanton Aargau, CH
Dorig & Brandl AG,
Der Frisch-Fisch-Mercato, CH

Meeresfrüchte

Griechische Produkte

Greek Gourmet AG, Kanton Zürich, CH

VORSPEISEN | APPETIZERS

Ποικιλία ορεκτικών – Meze zum Teilen Auswahl verschiedener Vorspeisen, griechische Meze mit Pitabrot <i>Selection of different appetizers, Greek meze with pita bread</i>	CHF 29.00
Ταραμοσαλάτα με Λάδι και Λεμόνι Fischrogen-Pürre mit Olivenöl und frischer Zitrone <i>Fish roe dip</i>	CHF 17.00
Τζατζίκι με Άνιθο και Ελαιόλαδο Griechisches Joghurt mit Gurke, Knoblauch, Dill & Olivenöl <i>Greek yogurt with cucumber, garlic, dill, and olive oil</i>	CHF 16.00
Σαγανάκι γραβιέρα ΌΠΑ – Saganaki OPA Würziger griechischer Hartkäse, goldbraun und flambiert. Rich, aromatic Greek hard cheese, served warm and flambéed	CHF 26.00
Τηγανιτή Φέτα με Σουσάμι και Μέλι Χαλκιδικής Gebratener Feta-Käse paniert mit Sesam und garniert mit Honig aus Chalkidiki <i>Breaded feta cheese, breaded with sesame seeds and garnished with honey from Chalkidiki</i>	CHF 26.00
Χειροποίητα ντολμαδάκια – Dolmadakia vegan Reis und Kräuter eingelegt in Weinblätter – hausgemacht <i>Rice and herbs in vine leaves – homemade</i>	CHF 26.00
Χταποδάκι στη Σχάρα – Oktopus von Grill Gegrillter Oktopus (Tintenfisch) vom Grill <i>Grilled octopus (squid) from the grill</i>	CHF 39.00
Randen-Salat mit griechischer Joghurtsauce & Nüssen Marinierte Randen mit frischen Kräutern, Gewürzen, Nüssen und griechischer Joghurtsauce <i>Marinated beetroot with fresh herbs, spices, nuts and Greek yoghurt sauce</i>	CHF 24.00
Χωριάτικη Σαλάτα – Griechischer Bauernsalat Traditioneller Griechischer Bauernsalat mit Primora Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Fetakäse Stücke, Oliven, extra Vergin Olivenöl	CHF 26.00
Σαλάτα του Ιωάννη – Ioannis Salat zum Teilen Gemischter microgreens Salat, Primora Tomaten, Gurken, Fetakäse, Zwiebeln, Oliven, hausgemachten Croutons und Kräuter <i>Green salad with tomatoes, cucumber, feta cheese, onions, olives, homemade croutons and herbs</i>	CHF 29.00

Service & gesetzliche MwSt. inbegriffen

HAUPTSPEISEN | MAIN DISHES

Κολοκυθάκια Γεμιστά – Zucchini au Gratin <i>vegetarisch</i> Gefüllte Zucchini mit Fetakäse, frische Zwiebeln und Kräuter, mit Béchamelsauce im Ofen überbacken <i>Stuffed courgettes with feta cheese, fresh onions and herbs, baked in the oven with béchamel sauce</i>	CHF 29.00
Γύρος Θεσσαλονίκης – Gyros, wie in Thessaloniki Schweinefleisch am Drehspeiss grilliert mit Tzatziki, Pitabrot <i>Pork skewer from the charcoal grill with tzatziki, pita bread</i>	CHF 32.00
Παραδοσιακός Μουσακάς – Traditionelle Mousaka Auberginen, Zucchini, Kartoffeln, Rindshackfleisch mit Béchamelsauce im Ofen überbacken <i>Aubergines, potatoes and minced beef with béchamel sauce in the oven</i>	CHF 42.00
Κοτόπουλο με Σάλτσα Λεμονάτη – Pouletfleisch an Zitronen Pfeffersauce Mariniertes Pouletfleisch Ioannis Creation <i>Marinated chicken Ioannis Specialties</i>	CHF 36.00
Γουρουνόπουλο στο Φούρνο – Ferkel im Ofen Alte traditionelle Winter-Spezialität aus Nordgriechenland <i>Ancient traditional winter specialty from northern Greece</i>	CHF 38.00
Μοσχαράκι Στιφάδο – Kalbfleisch Stifado Zart geschmortes Kalbfleisch in Rotwein-Tomatensauce mit Schalotten und feinen Gewürzen <i>Tender slow-braised Veal in a rich red wine-tomato sauce with shallots and aromatic spices</i>	CHF 39.00
Αρνάκι γιουβέτσι στο φούρνο – Geschmortes Lamm Giouvetsi Zartes Lammfleisch, griechischer Nudeln (Kritharaki) aromatische Tomatensauce & mediterrane Kräuter (Beilagen sind inbegriffen im Preis) <i>Tender lamb, orzo pasta, aromatic tomato sauce & Mediterranean herbs</i>	CHF 48.00
Tagesbeilagen Seasonal / Daily supplements Ofenkartoffeln, Gemüse, Kritharaki (griechische Nudeln) <i>Baked Potatoes, Vegetables, Orzo Pasta (Greek Pasta)</i>	CHF 7.00

Service & gesetzliche MwSt. inbegriffen

FISCH VOM GRILL | GRILLED FISH

Frisch filetierter Fisch | Freshly filleted fish

Λαυράκι φιλέτο – Loup de Mer (Zucht)* CHF 42.00
Wolfsbarsch vom Grill
Seabass from Grill

Φρέσκο φιλέτο ψαριού ημέρας – Tagesfischfilet CHF 52.00
Wildfang, mit saisonalen Tagesbeilagen
Fish fillet of the day (wild-caught fish)

Γαρίδες στα κάρβουνα – Riesencrevetten CHF 58.00
Riesencrevetten (TK-Wildfang) vom Grill
Giant prawns (frozen wild-caught) prepared on the grill à la minute.

Tagesbeilagen Seasonal / Daily supplements CHF 7.00
Ofenkartoffeln, Gemüse, Kritharaki (griechische Nudeln)
Baked Potatoes, Vegetables, Orzo Pasta (Greek Pasta)

GANZER FISCH VOM GRILL | WHOLE FISH FROM THE GRILL

Ganzer Fisch ab 2 Personen
Das Menü beinhaltet Vorspeise, Salat, Beilagen und Dessert des Tages.

Whole fish for 2 or more people
The menu includes appetizer, salad, side dishes and dessert of the day.

Τσιπούρα / Dorade* CHF 98.00
Sea bream (pro Person)

Λαυράκι / Loup de Mer* CHF 98.00
Seabass (pro Person)

Ioannis Fisch-Platte CHF 98.00
verschiedene Fischarten
Fish platter – different types of fish (pro Person)

Wildfang ganzer Fisch Marktpreis pro kg. Fragen Sie den Chef!
Wild caught whole fish Market price per kg. Ask the chef!

*Unsere Doraden und Loups de Mer werden im Ionischen & Ägäisches Meer in Griechenland gezüchtet.

Our sea breams and sea basses are farmed in the Ionian & Aegean Sea in Greece.

Service & gesetzliche MwSt. inbegriffen

FLEISCH VOM GRILL | GRILLED MEAT

Fleischplatten ab 2 Personen | Meat platters for 2 or more people

Das Menü beinhaltet Vorspeise, Salat, Beilagen und Dessert des Tages.

The menu includes appetizer, salad, side dishes and dessert of the day.

Ioannis Fleisch-Platte

Verschiedene Fleischsorten

Meat platter different types of meat

CHF 98.00

(pro Person)

KINDERKARTE | CHILDREN'S CARD

Für unsere kleinen Gäste | for our little guests

Pasta Orzo mit Butter oder Olivenöl

CHF 16.00

Pouletspiessli mit Pitabrot und Kartoffeln

CHF 26.00

Chicken skewer with pita bread and Potatoes

Fisch Filet mit Mayonnaise und Kartoffeln

CHF 29.00

Fish Filet with mayonnaise and potatoes

*Das Schweine- und Rindfleisch ist aus dem Zürcher Oberland.

**Our herb pork and beef come from the Zurich Oberland.*

Allergien

Falls Sie Fragen zu Allergien und Unverträglichkeiten haben,
unsere Mitarbeiter helfen Ihnen gerne weiter!

*If you have any questions about allergies and intolerances,
our staff will be happy to help you!*

Service & gesetzliche MwSt. inbegriffen

DESSERTS Hausspezialitäten | House Specials

Εκ Μεκ Κανταίφι – Ek Mek Kadaifi CHF 18.00
Hausgemachtes Süssgebäck aus Blätterteig mit creme Patisserie
Homemade sweet pastry made from puff pastry phyllo and cream patisserie

Extra Kugel Glacé nach Wahl CHF 6.50
Extra scoop of ice cream of your choice

Πορτοκαλόπιτα – Orangenkuchen CHF 18.00
Hausrezept mit frischen Orangen und Joghurt
Homemade recipe with fresh oranges and Joghurt

Extra Kugel Glacé nach Wahl CHF 6.50
Extra scoop of ice cream of your choice

Γαλακτομπούρεκο – Galaktompourekko CHF 17.00
Vanille-Griesspudding in hausgemachtem Blätterteig mit hausgemachtem Sirup übergossen
Vanilla semolina pudding in homemade puff pastry doused with homemade syrup

Extra Kugel Glacé nach Wahl (Empfehlung mit Mastiha) CHF 6.50
Extra scoop of ice cream of your choice

Glacésorten Griechischer-Art sind unsere Hausspezialitäten
Greek-style ice cream flavors are our house specialties

Rahmglacé: Griechisches Joghurt**, Mastiha**, Syko**, Halva**, Vaniglia, Cioccolato

Vegane Sorbets: Lampone (Himbeere), Zitrone

pro Kugel CHF 6.50
Rahm CHF 1.50

Mastiha** Glacé ist das Harz eines besonderen Baums, welcher ausschliesslich auf der Insel Chios gedeiht

Halva** Traditionelles Glacé mit Sesam aus Thessaloniki

Feige** Ioannis Art

Griechisches Joghurt (Glacé)**
Greek yoghurt (ice cream)

Service & gesetzliche MwSt. inbegriffen

MINERAL & GETRÄNKE | MINERAL WATER & BEVERAGES

Zürich Wasser so viel Sie wollen, pro Person		CHF	6.00
Mineral mit/ohne Kohlensäure (Sardona)	7.7 dl	CHF	9.50
	4.7 dl	CHF	6.50
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite,	3.3 dl	CHF	6.00
Rivella blau/rot, Apfel Shorley, Eis Tee			
Edelspezz Premium	3.0 dl	CHF	7.00
Griechisches Bier	3.3 dl	CHF	8.00
Alkoholfreies Bier – Schützengarten	3.3 dl	CHF	7.00
Schweppes Bitter Lemon	2.0 dl	CHF	6.00
Schweppes Tonic	2.0 dl	CHF	6.00
San Bitter	1.0 dl	CHF	6.50
Aperol Spritz ohne Alkohol		CHF	15.00
Hugo ohne Alkohol		CHF	15.00
Aperol Spritz mit Alkohol		CHF	16.00
Hugo mit/ohne Alkohol		CHF	15.00
Ouzo Plomari		CHF	13.00
Gespritzter Weisswein sauer/süss		CHF	11.00
Prosecco		CHF	15.00
Kaffee Crème		CHF	5.50
Espresso		CHF	5.50
Doppio		CHF	7.00
Cappuccino		CHF	6.50
Griechischer Kaffee		CHF	6.00
koffeinfreier Kaffee		CHF	5.50
Biotee von Solaris			
Verschiedene Sorten		CHF	6.00
Orangensaft, frisch gepresst	3.0 dl	CHF	9.00

Ausschank von alkoholischen Getränken

Wein, Bier, Apfelwein sowie Tabak werden nicht an unter 16-Jährige ausgeschenkt.
Spirituosen, Aperitifs und Alcopops werden nicht an unter 18-Jährige ausgeschenkt und abgegeben.

*Wine, beer, cider and tobacco are not served to under 16-year-olds.
Spirits, aperitifs and alcopops are not served or sold to under 18s*

Service & gesetzliche MwSt. inbegriffen



IOANNIS[®]

RESTAURANT

Sehr gerne begleiten wir Sie auch bei besonderen Momenten:

Ob Hochzeit, Taufe, Geburtstag, Firmenfeier
oder ein liebevoll gestaltetes Catering – wir freuen uns,
Ihren Anlass unvergesslich zu machen.