

# 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 USA, Argentina, Brazil, EU.
Fisch Meeresfrüchte	DN FOOD S.A, Thessaloniki, Griechenland Bianchi AG Zufikon, Kanton Aargau, CH Dorig & Brandl AG, Der Frisch-Fisch-Mercato, CH
Griechische Produkte	Greek Gourmet AG, Kanton Zürich, CH

## VORSPEISEN | APPETIZERS

<b>Ποικιλία ορεκτικών – Meze zum Teilen</b> Auswahl verschiedener Vorspeisen, griechische Meze mit Pitabrot <i>Selection of different appetizers, Greek meze with pita bread</i>	CHF 29.00
<b>Ταραμοσαλάτα με Λάδι και Λεμόνι</b> Fischrogen-Pürre mit Olivenöl und frischer Zitrone <i>Fish roe dip</i>	CHF 17.00
<b>Τζατζίκι με Άνιθο και Ελαιόλαδο</b> Griechisches Joghurt mit Gurke, Knoblauch, Dill & Olivenöl <i>Greek yogurt with cucumber, garlic, dill, and olive oil</i>	CHF 16.00
<b>Τηγανιτή Φέτα με Σουσάμι και Μέλι Χαλκιδικής</b> 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
<b>Χειροποίητα ντολμαδάκια – Dolmadakia vegan</b> Reis und Kräuter eingelegt in Weinblätter – hausgemacht <i>Rice and herbs in vine leaves – homemade</i>	CHF 26.00
<b>Μύδια σαγανάκι – Muscheln an Weisswein-Sauce zum Teilen</b> Frische Muscheln (importiert aus Nordgriechenland) an Weissweinsauce mit Kräutern <i>Fresh mussels with white wine sauce with herbs</i>	CHF 37.00
<b>Χταποδάκι στη Σχάρα – Oktopus von Grill</b> Gegrillter Oktopus (Tintenfisch) vom Grill <i>Grilled octopus (squid) from the grill</i>	CHF 39.00
<b>Randen-Salat mit griechischer Joghurtsauce &amp; Nüsse</b> 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
<b>Χωριάτικη Σαλάτα – Griechischer Bauern Salat</b> Traditioneller Griechischer Bauern Salat mit Primora Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Fetakäse Stücke, Oliven, extra Vergin Olivenöl	CHF 26.00
<b>Σαλάτα του Ιωάννη – Ioannis Salat zum Teilen</b> 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

## HAUPTSPEISEN | MAIN DISHES

**Γεμιστή Μελιτζάνα στο Φούρνο – Gefüllte Auberginen *vegan*** CHF 35.00  
Traditionelle Spezialität mit gefüllten Auberginen,  
verschiedene Gemüse  
*Traditional specialty featuring stuffed eggplant and  
assorted vegetables*

**Κολοκυθάκια Γεμιστά – Zucchini au Gratin *vegetarisch*** CHF 36.00  
Gefüllte Zucchini mit Fetakäse, frische Zwiebeln und Kräuter,  
mit Béchamelsauce im Ofen überbacken  
*Stuffed courgettes with feta cheese, fresh onions and herbs,  
baked in the oven with béchamel sauce*

**Παραδοσιακός Μουσακάς – Traditionelle Mousaka** CHF 42.00  
Auberginen, Zucchini, Kartoffeln, Rindshackfleisch mit  
Béchamelsauce im Ofen überbacken  
*Aubergines, potatoes and minced beef with béchamel sauce  
in the oven*

**Μοσχαράκι Στιφάδο – Kalbfleisch Stifado** CHF 46.00  
Zart geschmortes Kalbfleisch in Rotwein-Tomatensauce mit  
Schalotten und feinen Gewürzen  
*Tender slow-braised Veal in a rich red wine-tomato sauce with  
shallots and aromatic spices*

**Αρνάκι στο φούρνο – Lamm aus dem Ofen** CHF 49.00  
Lamm mit Kartoffeln aus dem Ofen und frische Kräuter  
*Lamb with baked potatoes and fresh herbs*

**Tagesbeilagen im Preis inbegriffen | Daily supplements included in the price**

## FISCH VOM GRILL | GRILLED FISH

Frisch filetierter Fisch | Freshly filleted fish

**Λαυράκι φιλέτο – Loup de Mer (Zucht)\*** CHF 49.00  
Wolfsbarsch vom Grill mit Saisongemüse  
*Seabass with seasonal vegetables*

**Καλκάνι Φιλέτο στα Κάρβουνα – Steinbutt Filet (Zucht)** CHF 57.00  
Steinbutt-Filet vom Grill mit Saisongemüse  
*Grilled flounder fillet with seasonal vegetables*

**Φρέσκο φιλέτο ψαριού ημέρας – Tagesfischfilet** CHF 59.00  
Wildfang, mit saisonalen Tagesbeilagen  
*Fish fillet of the day (wild-caught fish) and seasonal vegetables*

**Γαρίδες στα κάρβουνα – Riesencrevetten** CHF 65.00  
Riesencrevetten (TK-Wildfang) vom Grill mit saisonalen  
Tagesbeilagen zubereitet à la Minute  
*Giant prawns (frozen wild-caught) prepared on the grill à la minute  
and seasonal vegetable*

**Tagesbeilagen im Preis inbegriffen | Daily supplements included in the price**

## 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 95.00  
*Sea bream* (pro Person)

**Λαυράκι / Loup de Mer\*** CHF 95.00  
*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 Meer werden im Ionischen & Ägäisches Meer in Griechenland gezüchtet.

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

## FLEISCH VOM GRILL | GRILLED MEAT

**Γύρος Θεσσαλονίκης – Gyros, wie in Thessaloniki** CHF 39.00  
Schweinfleisch am Drehspeiss grilliert mit Tzatziki, Pitabrot und saisonalen Beilagen  
*Pork skewer from the charcoal grill with tzatziki, pita bread with seasonal side dish*

**Σουβλάκι κοτόπουλο στη Σχάρα – Pouletfleisch am Spiess vom Grill** CHF 42.00  
Mariniertes Pouletfleisch mit Kräutern am Spiess serviert mit Gemüse & Kartoffeln  
*Marinated chicken skewers with herbs, served with vegetables & potatoes*

**Μοσχάρακι Σουβλάκι στη Σχάρα – Rindfleisch (Ribeye) am Spiess vom Grill (Ioannis Création)** CHF 65.00  
Zarte Fleischstücke vom Ribeye (Schweizer Qualität) mariniert  
*Tender pieces of Swiss-quality ribeye beef marinated*

**Tagesbeilagen im Preis inbegriffen | Daily supplements included in the price**

**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** CHF 98.00  
Verschiedene Fleischsorten (pro Person)  
*Meat platter different types of meat*

\*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!*

### 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.*

## DESSERTS Hausspezialitäten | House Specials

**Μπακλαβός – Baklava** CHF 18.00  
Hausgemachtes Süssgebäck aus Blätterteig gefüllt mit Wallnüsse  
*Homemade sweet pastry made from puff pastry filled with walnuts*

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

**Πορτοκαλόπιτα – Orangenkuchen** CHF 17.00  
Hausrezept mit frischen Orangen und Joghurt  
*Homemade recipe with fresh oranges and Joghurt*

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

**Γαλακτομπούρεκο – Galaktompoureko** 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\*\*, Havla\*\*, 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)*

## MINERAL & GETRÄNKE | MINERAL WATER & BEVERAGES

<b>Zürich Wasser so viel Sie wollen, pro Person</b>		CHF	6.00
<b>Mineral mit/ohne Kohlensäure (Sardona)</b>	7.5 dl	CHF	9.50
	4.0 dl	CHF	6.50
<b>Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Rivella blau/rot, Apfel Shorley, Eis Tee</b>	3.3 dl	CHF	5.00
<b>Edelspezz Premium</b>	3.0 dl	CHF	6.00
<b>Griechisches Bier</b>	3.3 dl	CHF	6.50
<b>Alkoholfreies Bier – Schützengarten</b>	3.3 dl	CHF	7.00
<b>Schweppes Bitter Lemon</b>	2.0 dl	CHF	5.00
<b>Schweppes Tonic</b>	2.0 dl	CHF	5.00
<b>San Bitter</b>	1.0 dl	CHF	6.50
<b>Aperol Spritz ohne Alkohol</b>		CHF	15.00
<b>Hugo ohne Alkohol</b>		CHF	15.00
<b>Aperol Spritz mit Alkohol</b>		CHF	16.00
<b>Hugo mit/ohne Alkohol</b>		CHF	15.00
<b>Ouzo Plomari</b>		CHF	12.00
<b>Gespritzter Weisswein sauer/süss</b>		CHF	10.00
<b>Prosecco</b>		CHF	16.00
<b>Kaffee Crème</b>		CHF	5.00
<b>Espresso</b>		CHF	5.50
<b>Doppio</b>		CHF	7.00
<b>Cappuccino</b>		CHF	6.50
<b>Griechischer Kaffee</b>		CHF	6.00
<b>koffeinfreier Kaffee</b>		CHF	5.00
<b>Biotee von Solaris</b>			
<b>Verschiedene Sorten</b>		CHF	5.00
<b>Orangensaft, frisch gepresst</b>	3.0 dl	CHF	9.00
<b>Tomatensaft</b>	2.0 dl	CHF	7.00



# IOANNIS<sup>®</sup>

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.