



IOANNIS®
RESTAURANT

Firmen-Weihnachtsfeier

VORSPEISEN

Meze – Tzatziki, Auberginenmousse, Feta-Käsemousse, Fischrogenmousse, Hummus, Paprikamousse

Spanakotiropita – Spinat und Fetakäse eingelegt in hausgemachtem Blätterteig

Tiropita – Fetakäse eingelegt in hausgemachtem Blätterteig

Dolmadakia – Reis und Kräuter eingelegt in Weinblätter – hausgemacht

IOANNIS-Salat – Grüner Salat mit Datteln-Tomaten, Gurken, Fetakäse, Zwiebeln, Oliven, hausgemachte Croutons und Kräuter

HAUPTSPEISEN

Fleischplatte mit Rind, Kräuterschwein und Poulet

Fischplatte mit Tagesfischfilets (Wildfang und Zucht) und Calamari

Tagesbeilagen – Ofenkartoffeln, frisches Saisongemüse

Für Vegetarier:

Mousaka vegetarisch – Auberginen, Karotten, Zucchini, Kartoffeln und Béchamelsauce

Zucchetti au Gratin – gefüllte Zucchetti mit Fetakäse, frische Zwiebeln und Kräuter, mit Béchamelsauce im Ofen überbacken

Gemischte Melitzanes (vegan) – Gefüllte Auberginen mit Gemüse, Zwiebeln im Ofen überbacken

DESSERT

Traditionelle Griechische-Desserts

Variante 1: Preis pro Person ist CHF 95 inklusiv Mineral mit und ohne Kohlensäure, Süssgetränke (beides Offenausschank), Kaffee und Espresso. Nicht inbegriffen sind Weine, Bier, Spirituosen.

Variante 2: Preis pro Person ist CHF 135 inklusiv Mineral mit und ohne Kohlensäure, Süssgetränke (beides Offenausschank), Kaffee und Espresso, Prosecco, Wein-Empfehlung von Ioannis und Bier. Nicht inbegriffen sind Spirituosen.

Sie können gerne jederzeit vorbei kommen und Ihren Lieblings-Wein auswählen. Ioannis Kapetanidis wird Sie gerne beraten.