

ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ

Griechische Sommer-Aromen

Die Mittagsmenüs sind von Dienstag 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 CHF 25

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

Σαλάτα από αποξηραμένα φρούτα – Salat mit getrockneten Früchte CHF 27

Grüner Salat mit Tomaten, Gurken, getrocknete Aprikosen, Erdbeeren, Datteln, kretischer Hartkäse, Nüsse, hausgemachten Croutons und Orangen-Balsamico
Green salad with tomatoes, cucumber, dried apricots, strawberries, dates, Cretan hard cheese, nuts, homemade croutons and orange balsamic vinegar

VEGI-MENÜ

Σπανακοτυρόπιτα – Spanakotiropita CHF 25

Spinat und Fetakäse eingelegt in hausgemachtem Blätterteig
Spinach and feta cheese inserted in homemade puff pastry

Κριθαρότο – Kritharoto CHF 26

Teigwaren aus Hartweizengriess mit Safran, frischen Saison-Gemüsen und Kräutern
Pasta durum wheat semolina with saffron, fresh seasonal vegetables and herbs

Γεμιστές τομάτες και πιπεριές – gefüllte Tomaten und Peperoni CHF 28

Tomaten und Peperoni gefüllt mit Reis, Kräutern und Tomatensauce im Ofen serviert mit Ofenkartoffeln
Tomatoes and peppers filled with rice, herbs and tomato sauce in the oven, served with baked potatoes

Μουσακάς λαχανικών – vegetarische Mousaka CHF 28

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

FISCH-MENÜ

Καλαμάρι στα κάρβουνα – grillierter Calamari CHF 35

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

Τσιπούρα φιλέτο – Dorade CHF 36

Dorade Filet vom Holzkohलगrill mit saisonalen Tagesbeilagen
Sea bream (farming fish) from the charcoal grill with seasonal side dishes of the day

Λαβράκι φιλέτο – Loup de Mer CHF 36

Loup de Mer Filet vom Holzkohलगrill mit saisonalen Tagesbeilagen
Seabass (farming fish) from the charcoal grill with seasonal side dishes of the day

Γαρίδες στα κάρβουνα – grillierte Riesencrevetten CHF 36

Riesencrevetten vom Holzkohलगrill mit saisonalen Tagesbeilagen
King prawns from the charcoal grill with seasonal side dishes

Ψάρι φιλέτο ημέρας – Tagesfisch Wildfang CHF 39

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

FLEISCH-MENÜ

Πασίτσιο – Pastitsio CHF 28

Teigwarenauflauf mit Rindshackfleisch, geriebenem, griechischem Käse und Béchamelsauce im Ofen
Baked pasta with minced beef, grated Greek cheese in the oven with béchamel sauce

Γύρος χοιρίνος – Gyros (Schwein) CHF 28

Gyros aus Schwein mit Pommes Frites oder Salat, Tzatziki, Pitabrot und Paprikamousse
Pork gyros with french fries or salad, tzatziki, pita bread and paprika mousse

Γύρος κοτόπουλο – Gyros (Poulet) CHF 28

Gyros aus Poulet mit Pommes Frites oder Salat, Tzatziki, Pitabrot und Paprikamousse
Chicken gyros with french fries or salad, tzatziki, pita bread and paprika mousse

Παραδοσιακός Μουσακάς – traditionelle Mousaka CHF 29

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

Μαριναρισμένο κοτοπουλάκι – Mistkratzerli CHF 29

Mariniertes Mistkratzerli aus dem Ofen mit Ofenkartoffeln
Marinated chicken in the oven with baked potatoes

Μοσχαρίσια μπριζόλα – Kalbskotelett vom Holzkohलगrill CHF 38

Kalbskotelett (250g) vom Holzkohलगrill mit saisonalen Tagesbeilagen oder Salat
Veal chop (250g) from the charcoal grill with seasonal side dishes or salad