

ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΕΣ ΦΘΗΝΟΠΩΡΙΝΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ

Mediterrane Herbst-Aromen

Die Mittagmenüs 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 26
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 με τριβέλι από ρεβύθια και φακές – Blattsalat mit Fusilli aus Kichererbsen und Linsen (glutenfrei) CHF 27
Blattsalat mit Fusilli (glutenfrei) aus Kichererbsen und Linsen mit Cherry-Tomaten und getrocknete Früchte
Leaf salad with fusilli (gluten-free) made from chickpeas and lentils with cherry tomatoes and dried fruits

VEGI-MENÜ

Μπουγάτσα Θεσσαλονίκης με τυρί – Bougatsa mit Fetakäse CHF 25
Bougatsa (griechisches Gebäck aus Filoteig) mit Fetakäse-Füllung serviert mit Saisongemüse
Bougatsa (Greek filo pastry) filled with feta cheese and served with seasonal vegetables

Κριθαρότο με άγρια μανιτάρια- Kritharoto mit Steinpilze (vegan) CHF 27
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

Ριζότο λαχανικών – Risotto mit Saisongemüsen (vegan) CHF 28
Risotto aus Steinpilzen mit frischen Saisongemüsen und Kräutern
Porcini mushroom risotto with fresh seasonal vegetables and herbs

Μουσακάς λαχανικών – Mousaka vegetarisch CHF 29
Auberginen, Karotten, Zucchini, Kartoffeln, Kräuter mit Béchamelsauce im Ofen überbacken
Aubergines, carrots, courgettes, potatoes, herbs in the oven with béchamel sauce

FISCH-MENÜ

Μυδοπίλαφο με λευκό κρασί – Muschelrisotto mit Weisswein CHF 33
Muschelrisotto mit Weisswein aus Santorini, GR
Mussel risotto with white wine from Santorini, GR

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 με ριζότο λαχανικών– Dorade mit Gemüse- risotto CHF 36
Dorade Filet vom Holzkohलगrill mit Risotto aus Saisongemüsen
Char-grilled sea bream fillet with risotto made from seasonal vegetables

Λαβράκι φιλέτο με ριζότο λαχανικών – Loup de Mer mit Gemüse- risotto CHF 36
Loup de Mer Filet vom Holzkohलगrill mit Risotto aus Saisongemüsen
Char-grilled seabass fillet with risotto made from seasonal vegetables

Γαριδομακαρονάδα με χυλοπίτες – griechische Crevetten-Pasta CHF 37
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

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

Μακαρόνια με κιμά στον φούρνο – Pasta mit Hackfleisch au Gratin CHF 28
Pasta mit Rindshackfleisch und griechischem geriebenem Hartkäse au Gratin
Pasta with minced beef and Greek grated cheese au gratin

Σουτζουκάκια με σάλτσα βασιλικού – Soutzoukakia an Basilikumsauce CHF 28
Soutzoukakia – Hackfleischwürstchen aus Rind an Basilikumsauce mit Ofenkartoffeln und Tagesgemüse
Minced beef-sausages in a basil sauce with baked potatoes and vegetables of the day

Χοιρινό σουβλάκι – Schweinsspiess (Souvlaki) CHF 28
Souvlaki – Schweinsspiess vom Holzkohलगrill 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

Σουβλάκι κοτόπουλο – Pouletspiess (Souvlaki) CHF 29
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

Παραδοσιακός Μουσακάς – traditionelle Mousaka CHF 31
Auberginen, Kartoffeln und Rindshackfleisch mit Béchamelsauce im Ofen überbacken
Aubergines, potatoes and minced beef with béchamel sauce in the oven

Μοσχαράκι στρογκανόφ – Rindsstroganoff Ioannis Art CHF 34
Rindsstroganoff Ioannis Art mit hausgemachten Kartoffelpüree
Beef stroganoff Ioannis style with homemade mashed potatoes