

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	Marinello, Kanton Zürich, CH
Hartkäse, Fetakäse	DN FOOD S.A, Thessaloniki, Griechenland
Eier	Eiertobler AG, Grüningen, Kanton Zürich, CH
Gemüse, Früchte	Marinello, Kanton Zürich, CH
Schwein, Rind,	Metzgerei Ziegler, Kanton Zürich, CH
Kalb, Poulet	
Lamm	DN FOOD S.A, Thessaloniki, Griechenland
Fisch	DN FOOD S.A, Thessaloniki, Griechenland
Meeresfrüchte	Bianchi AG Zufikon, Kanton Aargau, CH
	Dorig & Brandl AG,
	Der Frisch-Fisch-Mercato, CH
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
Ρεβιθοσαλάτα / Hummus vegan Kichererbsen- und Sesam-Pürre mit Olivenöl <i>Chickpea and sesame purée with olive oil</i>	CHF 18.00
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
Μύδια σαγανάκι – Muscheln an Weisswein-Sauce zum Teilen Frische Muscheln (importiert aus Nordgriechenland) an Weissweinsauce mit Kräutern <i>Fresh mussels with white wine sauce with herbs</i>	CHF 37.00
Χταποδάκι στη Σχάρα – Oktopus von Grill Gegrillter Oktopus (Tintenfisch) vom Grill <i>Grilled octopus (squid) from the grill</i>	CHF 39.00
Σαλάτα του Ιωάννη / Ioannis Salat zum Teilen Gemischter microgreens Salat mit Dattel-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
Randen-Salat mit griechischer Joghurtsauce & Nüsse Marinierte Randen mit frischen Kräutern, Gewürzen, Nüssen und griechischer Joghurtsauce <i>Marinated beetroot with fresh herbs, spices, nuts and Greek yogurt sauce</i>	CHF 28.00

HAUPTSPEISEN | MAIN DISHES

Μουσακάς – Mousaka <i>vegetarisch</i> Auberginen, Karotten, Zucchini, Kartoffeln, Kräuter mit Béchamelsauce im Ofen überbacken <i>Aubergines, carrots, courgettes, potatoes, herbs in the oven with béchamel sauce</i>	CHF 39.00
Παραδοσιακός Μουσακάς – Traditionelle Mousaka Auberginen, Kartoffeln, Karotte, Rindshackfleisch mit Béchamelsauce im Ofen überbacken <i>Aubergines, potatoes and minced beef with béchamel sauce in the oven</i>	CHF 42.00
Κλέφτικο με κοτόπουλο – Pouletfleisch mit Gemüse & Kräuter im Ofen Mariniertes Pouletfleisch im Ofen mit Gemüse & Kräuter <i>Marinated chicken in the oven with vegetables and herbs</i>	CHF 46.00
Γουρουνόπουλο στο Φούρνο – Ferkel im Ofen Alte traditionelle Winter-Spezialität aus Nordgriechenland <i>Ancient traditional winter specialty from northern Greece</i>	CHF 48.00
Αρνάκι στο φούρνο – Lamm aus dem Ofen Lamm mit Kartoffeln aus dem Ofen und frische Kräuter <i>Lamb with baked potatoes and fresh herbs</i>	CHF 49.00

FISCH VOM GRILL | GRILLED FISH

Frisch filetierter Fisch | Freshly filleted fish

Λαυράκι φιλέτο – Loup de Mer (Zucht)* Wolfsbarsch vom Grill mit Saisongemüse <i>Seabass with seasonal vegetables</i>	CHF 49.00
Καλκάνι Φιλέτο στα Κάρβουνα – Steinbutt Filet (Zucht) Steinbutt-Filet vom Grill mit Saisongemüse <i>Grilled flounder fillet with seasonal vegetables</i>	CHF 57.00
Φρέσκο φιλέτο ψαριού ημέρας – Tagesfischfilet Wildfang, mit saisonalen Tagesbeilagen <i>Fish fillet of the day (wild-caught fish) and seasonal vegetables</i>	CHF 59.00
Γαρίδες στα κάρβουνα – Riesencrevetten Riesencrevetten (TK-Wildfang) vom Grill mit saisonalen Tagesbeilagen zubereitet à la Minute <i>Giant prawns (frozen wild-caught) prepared on the grill à la minute and seasonal vegetables</i>	CHF 65.00

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*

Sea bream

CHF 95.00

(pro Person)

Λαυράκι / Loup de Mer*

Seabass

CHF 95.00

(pro Person)

Ioannis Fisch-Platte

verschiedene Fischarten

Fish platter – different types of fish

CHF 98.00

(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.*

FLEISCH VOM GRILL | GRILLED MEAT

Rib Eye Steak * pro 100g

CHF 26.00

Dry Aged

Fragen Sie den Chef!

Ask the chef!

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

Verschiedene Fleischsorten

Meat platter different types of meat

CHF 98.00

(pro Person)

*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)
Extra scoop of ice cream of your choice

CHF 6.50

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)
Extra scoop of ice cream of your choice

CHF 6.50

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)
Extra scoop of ice cream of your choice

CHF 6.50

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
Rahm

CHF 6.50

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

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



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.