

ΑΝΟΙΞΙΑΤΙΚΕΣ & ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ

Frühlings- und Sommeraromen

Die Mittagsmenüs sind von Dienstag bis Freitag von 12:00 bis 14:00 Uhr erhältlich.
Jedes Menü kann mit einem Ioannis-Bouquet Salat oder einer Tagessuppe
und Tagesdessert serviert werden.

VEGETARISCH & VEGAN

Meze-Teller Auswahl verschiedener Vorspeisen, griechisches Meze mit Pitabrot <i>Selection of different appetizers, Greek meze with pita bread</i>	CHF 27
Σαλάτα του Ιωάννη με τυρί Ταλαγανι στη Σχαρα– IOANNIS Salat mit gegrilltem Käse aus Mesinia Peloponnes Grüner Salat mit Dattel-Tomaten, getrocknetes Gemüse, gegrillter Käse aus Peloponnes, hausgemachte Croutons und Kräuter <i>Green salad with dateline tomatoes dry vegetables, grill cheese from Peloponnes, homemade croutons and herbs</i>	CHF 29
Gefüllte Auberginen mit Gemüse vegan Traditionelle Spezialität mit gefüllten Auberginen und verschiedenem Gemüse <i>Traditional specialty with stuffed eggplant and assorted vegetables</i>	CHF 28
Zucchini-Gratin Gefüllte Zucchini mit Fetakäse, frische Zwiebeln und Kräuter, mit Béchamelsauce im Ofen überbacken <i>Stuffed courgettes with feta cheese, fresh onions and herbs, baked in the oven with béchamel sauce</i>	CHF 29

FISCH-MENÜ frisch filetiert

Dorade Filet Dorade Filet (Zucht) vom Grill mit Saisongemüse <i>Grilled sea bream fillet (farming) with seasonal vegetables</i>	CHF 38
Loup de Mer Filet Loup de Mer Filet (Zucht) vom Grill mit Saisongemüse <i>Grilled sea bass fillet (farming) with seasonal vegetables</i>	CHF 38
Ψάρι φιλέτο ημέρας – Tagesfisch Wildfang Tagesfischfilet vom Grill mit saisonalen Beilagen <i>Fish fillet of the day from the grill with seasonal side dish</i>	CHF 49

FLEISCH-MENÜ

Knuspriges Mistkratzerli im Ofen – Τραγανό Κοτοπουλάκι στο φούρνο Mistkratzerli im Ofen mit Bratkartoffeln und saisonalen Beilagen <i>Crispy oven-roasted coquelet with seasonal side dish</i>	CHF 27
Gyros, wie in Thessaloniki mit Tzatziki und Pitabrot Schweinefleisch am Drehspeiss mit Tzatziki, Pitabrot und saisonalen Beilagen <i>Pork skewer from the grill with tzatziki, pita bread with seasonal side dish</i>	CHF 28
Παραδοσιακός Μουσακάς – Traditionelle Mousaka Auberginen, Zucchini, Kartoffeln und Rindshackfleisch mit Béchamelsauce im Ofen überbacken Eggplant, potatoes and minced beef with béchamel sauce in the oven	CHF 32
Lammgigot im Ofen – Αρνάκι μπούτι στο Φούρνο Lammgigot mit Rotwein im Ofen gebraten mit saisonalen Beilagen <i>Lamb gigot in red wine and braised in the oven with seasonal side dish</i>	CHF 33
Kalbfleisch Stifado – Μοσχαράκι Στιφάδο Zart geschmortes Kalbfleisch in Rotwein-Tomatensauce mit Schalotten und feinen Gewürzen <i>Tender slow-braised Veal in a rich red wine-tomato sauce with shallots and aromatic spices</i>	CHF 34

Deklarationen:	
Milchprodukte	Marinello AG, Kanton Zürich, CH
Hartkäse, Fetakäse	DN FOOD S.A, Thessaloniki, Griechenland
Eier	Eiertobler AG, Grüningen, Kanton Zürich, CH
Gemüse, Früchte	Marinello AG, Kanton Zürich, CH
Fleisch	Schwein, Rind, Kalb, Lamm, Poulet, Metzgerei Ziegler, Kanton Zürich, CH
Fisch	DN FOOD S.A, Thessaloniki, Griechenland G. Bianchi AG, Zuffikon, Kanton Aargau, CH
Meeresfrüchte	Dorig & Brandl AG, Der Frisch-Fisch-Mercato, CH
Griechische Produkte	Greek Gourmet AG, Kanton Zürich, CH

