

ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΕΣ ΧΕΙΜΕΡΙΝΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ

Mediterrane Winter-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

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

CHF 26

VEGI-MENÜ

Μπουγάτσα Θεσσαλονίκης με τυρί – Bougatsa mit Fetakäse

Bougatsa (griechisches Gebäck aus Filoteig) mit Fetakäse-Füllung serviert mit Saisongemüse
Bougatsa (Greek filo pastry) filled with feta cheese and served with seasonal vegetables

CHF 26

Κριθαρότο με άγρια μανιτάρια- Kritharoto mit Steinpilze (vegan)

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

CHF 28

Μουσακάς λαχανικών – Mousaka vegetarisch

Auberginen, Karotten, Zucchini, Kartoffeln, Kräuter mit Béchamelsauce im Ofen überbacken

Aubergines, carrots, courgettes, potatoes, herbs in the oven with béchamel sauce

CHF 31

FISCH-MENÜ

Καλαμάρι στα κάρβουνα – grillierter Calamari

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

CHF 37

Τσιπούρα φιλέτο με ριζότο λαχανικών– Dorade mit Gemüse- risotto

Dorade Filet vom Holzkohलगrill mit Risotto aus Saisongemüsen
Char-grilled sea bream fillet with risotto made from seasonal vegetables

CHF 38

Λαβράκι φιλέτο με ριζότο λαχανικών – Loup de Mer mit Gemüse- risotto

Loup de Mer Filet vom Holzkohलगrill mit Risotto aus Saisongemüsen
Char-grilled seabass fillet with risotto made from seasonal vegetables

CHF 38

Γαριδομακαρονάδα με χυλοπίτες – griechische Crevetten-Pasta

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

CHF 39

Ψάρι φιλέτο ημέρας – Tagesfisch Wildfang

Tagesfischfilet vom Holzkohलगrill mit saisonalen Beilagen

Fish fillet of the day from the charcoal grill with seasonal side dishes

CHF 42

FLEISCH-MENÜ

Χοιρινό σουβλάκι – Schweinsspiess (Souvlaki)

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

CHF 31

Σουβλάκι κοτόπουλο – Pouletspiess (Souvlaki)

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

CHF 31

Παραδοσιακός Μουσακάς – traditionelle Mousaka

Auberginen, Kartoffeln und Rindshackfleisch mit Béchamelsauce im Ofen überbacken

Aubergines, potatoes and minced beef with béchamel sauce in the oven

CHF 33

Μοσχάρι γιουβέτσι – Rindsauflauf mit Risoni*

Auflauf aus Rind, Risoni (Kritharaki) und geriebenem, griechischem Hartkäse

Casserole made from beef, risoni (Kritharaki) and grated hard Greek cheese

CHF 38