

712 Nuuh Persian Cooking - Persisch, Vegan, Orientalisch, Mezze

SUPPE

- 190 Ash Reshte Traditionelle persische Nudelsuppe (Vegi)** 14.50
Traditionelle persische Nudelsuppe mit Spinat, Weisskraut, Petersilie, Koriander, grünen Linsen, Kichererbsen und roten Bohnen, serviert mit Zwiebel- & Knoblauchchips, Minze und Kashk (eine Art Sauermilch)

SALATE

- 101 Saisonal gemischter Salat / Salade Fasl (Vegan)** 12.50
Gemischter grüner Salat, saisonal garniert
- 191 Granatapfel Salat / Salade Anar (Vegan)** 13.50
Salat aus Gurken und Tomaten, Granatapfelkernen, Walnüssen, Petersilie und Zwiebeln, mariniert in Zitronensaft, Granatapfel-Balsamico und Olivenöl

KALTE MEZZE / KALTE VORSPEISEN (SERVIERT MIT ORIENTALISCHEM BROT)

- 104 Gefüllte Weinblätter / Dolmeyer Barg (Vegan)** 13.50
Weinblätter, gefüllt mit Reis, Petersilie, Dill, Pfefferminz, Pinienkernen, Rosinen und Pistazien, in Zitronensaft und Olivenöl
- 107 Baba Ghanoush / Naz Khatuun (Vegan)** 13.50
Gegrillte und gehäutete Auberginen mit Tahin, Knoblauch, Zitronensaft und Olivenöl
- 108 Muhamarra (Vegan)** 13.50
Eine orientalische scharfe Mezze aus Paprika, Walnuss, Zwieback, Knoblauch und Thymian, raffiniert mit Olivenöl
- 109 Cacik / Masto Khair (Vegi)** 12.50
Gurke, Joghurt, persische Rosenblätter, Dill, Knoblauch und Olivenöl
- 110 Randen Borani / Boraniye Labu (Vegi)** 12.50
Randen, Joghurt, Walnuss, Knoblauch und Granatapfel
- 112 Humus (Vegan)** 12.50
Kirchererbsenmousse mit Tahin, Knoblauch, Zitronensaft und Olivenöl
- 182 Scharfe Paprika Humus (Vegan)** 12.50
Kirchererbsenmousse mit Tahin, Knoblauch, Zitronensaft und Olivenöl

WARMER MEZZE / WARMER VORSPEISEN (SERVIERT MIT ORIENTALISCHEM BROT)

- 113 Adas Polo (Vegan)** 14.50
Basmati Reis mit grünen Linsen, parfümiert mit Safran, serviert mit karamellisierten persischen Datteln, Sultaninen und Zwiebeln
- 114 Persischer Juwelen Reis / Gohar Neshan Polo (Vegan)** 14.50
Basmati Reis mit Berberitzen, Mandelstiften, Pistazienkernen und Aprikosen, parfümiert mit Safran
- 192 Persischer Auberginen-Dip / Halim Bademjun (Vegi)** 14.50
Auberginen, grüne Linsen, Minze, Zwiebeln und Knoblauch
- 193 Shakshuka / Yatimche serviert mit Bulgur (Vegan)** 14.50
Auberginen vom Ofen, Zucchini, Paprika, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Olivenöl
- 194 Kibbeh (Vegan) mit scharfer Peperoncini Sauce** 14.50
Bulgur Klösse gefüllt mit Walnüssen, Linsen, Mehl, Zwiebeln, Worcester, Pfefferminz, Kreuzkümmel
- 116 Sigara Börek mit Cacik Sauce (Vegi)** 14.50
Frittierte Teigrollchen, gefüllt mit Fetakäse, Kartoffeln und Petersilie

- 117 Kibbeh mit scharfer Peperoncini Sauce** 14.50
Bulgur Klösse gefüllt mit Rindhackfleisch, Bulgur, Mehl, Knoblauch, Zwiebeln, Worcester, Pfefferminz, Kreuzkümmel
- 118 Samosa (Vegi) mit Mango Chutney Sauce** 14.50
Teigtaschen, gefüllt mit Lauch, Erbsen, Kartoffeln und Karotten
- 119 Kürbis Falafel mit Humus (Vegan)** 14.50
Frittierte Kichererbsen & Kürbis Bällchen
- 120 Safran Poulet Spiessli** 17.50
Poulet Spiessli (CH), mariniert in Safran Curry Sesam Sauce vom Grill, serviert mit Cacik und Safran Basmatireis
- 121 Köfte Spiessli** 17.50
Hackfleisch vom Rind & Lamm (CH), Gewürze, Paniermehl, Knoblauch vom Grill, serviert mit Petersilie, Zwiebeln, Sumach, Cacik und Safran Basmatireis

VARIATIONEN VON KALTEN UND WARMEN MEZZE (SERVIERT MIT ORIENTALISCHEM BROT)

- 122 Für 2 Personen 7 Mezze mit Salat & Bulgur (Vegan)** 62.00
- 123 Für 2 Personen 7 Mezze mit Salat & Bulgur (Vegi)** 62.00
- 124 Für 2 Personen 6 Mezze mit zwei Spiessen & Safran Basmatireis** 74.00

FÜR FLEISCH LIEBHABER (SERVIERT MIT SAFRAN REIS UND ORIENTALISCHEM BROT)

- 133 Safran Pouletspiess** 29.50
Poulet Spiessli (CH), mariniert in Safran Curry Sesam Sauce vom Grill, serviert mit Cacik und Safran Basmatireis
- 134 Köfte Spiess** 29.50
Hackfleisch vom Rind & Lamm (CH), Gewürze, Paniermehl, Knoblauch vom Grill, serviert mit Petersilie, Zwiebeln, Sumach, Cacik und Safran Basmatireis

FÜR PERSISCHE REISLIEBHABER

- 135 Adas Polo (Vegan)** 25.50
Basmati Reis mit grünen Linsen, parfümiert mit Safran, serviert mit karamellisierten persischen Datteln, Sultaninen und Zwiebeln
- 136 Adas Polo mit Pouletbrustfilet** 29.50
Basmati Reis mit grünen Linsen, parfümiert mit Safran, serviert mit karamellisierten persischen Datteln, Sultaninen, Zwiebeln und Pouletbrustfilet (CH)
- 137 Persischer Juwelen Reis / Gohar Neshan Polo (Vegan)** 25.50
Basmati Reis, parfümiert mit Safran, serviert mit Berberitzen, Mandelstiften, Pistazienkernen und Aprikosen
- 138 Persischer Juwelen Reis / Gohar Neshan Polo mit Pouletbrustfilet** 29.50
Basmati Reis, parfümiert mit Safran, serviert mit Berberitzen, Mandelstiften, Pistazienkernen, Aprikosen und Pouletbrustfilet (CH)

KLASSISCHE PERSISCHE SCHMORGERICHTE (SERVIERT MIT SAFRAN REIS)

- 184 Fesenjun (Vegan)** 26.50
Geschmorte gemahlene Walnüsse und Granatapfel, geschmacklich süßlich-herb, serviert mit Auberginen und edlem Safran Basmatireis

712 Nuuh Persian Cooking - Persisch, Vegan, Orientalisch, Mezze

185 Fesenjun mit Pouletbrustfilet	32.50
Geschmorte gemahlene Walnüsse und Granatapfel, geschmacklich süßlich-herb, serviert mit Pouletbrustfilet (CH), Auberginen und edlem Safran Basmatireis	
139 Gheyme (Vegan)	26.50
Ein aromatischer Schmortopf aus gelben Linsen, Auberginen und Tomaten Ragout mit sonnengetrockneter Limette, serviert mit Auberginen, Pommes allumettes und edlem Safran Basmatireis	
140 Gheyme mit zartem Kalbsgeschnetzeltem	32.50
Ein aromatischer Schmortopf aus gelben Linsen, Auberginen, Kalbsgeschnetzeltem (CH) und Tomaten Ragout mit sonnengetrockneter Limette, serviert mit Auberginen, Pommes allumettes und edlem Safran Basmatireis	
141 Ghorme Sabzi mit zartem Kalbsgeschnetzeltem	32.50
Persisches Schmorgericht aus Spinat, Petersilie, Koriander, Dill, Bockshornklee, Frühlingszwiebeln, roten Bohnen, Kalbsgeschnetzeltem (CH) und sonnengetrockneter Limette, serviert mit edlem Safran Basmatireis	

DESSERTS

186 Safran Eis nach persischer Art / Mansur (Vegi)	12.50
Milch, Sahne, Rosenwasser, Pistazien, Safran	
187 Sorbet nach persischer Art Falude / Mansur (Vegan)	12.50
Wasser, Zucker, Rosenwasser, Stärke	

KLEINE EXTRAS

144 Safran Basmatireis (Vegan)	5.50
145 Safran Basmatireis mit Butter (Vegi)	5.50
146 Portion Bulgur (Vegan)	5.50
147 Sir Torshi (Vegan)	4.50
In persischem Honigessig eingelegter Knoblauch	
149 Tahin Humus Sauce (Vegan)	4.50
Humus, Zitronensaft, Knoblauch, Olivenöl	
150 Joghurt Humus Sauce (Vegi)	4.50
Humus, Joghurt, Knoblauch, Olivenöl	
151 Scharfe Paprika Sauce (Vegan)	4.50
Paprika, Tomaten, Walnuss, Knoblauch und Petersilie, raffiniert mit Olivenöl	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

152 Valser Silber 50cl / (ohne Kohlensäure)	4.00
153 Valser Grün 50cl / (mit wenig Kohlensäure)	4.00
154 Coca Cola 45cl	4.00
155 Coca Cola Zero 45cl	4.00
156 Sinalco 50cl	4.00
157 Apfelschorle Möhl 50cl	4.00

BIER

160 Appenzeller Bier 33cl	5.00
161 Singha Bier 33cl	5.50

SCHAUMWEIN

162 Villa Conchi Cava Brut 75cl Bio	42.00
--	--------------

WEISSWEIN

163 Roero Arneis 2020 DOCG Piemonte Pescaja 75cl	46.00
---	--------------

ROTWEIN

164 Monte Cucco Rosso 2017 DOC Riserva 75cl Bio	48.00
--	--------------