

## MEZZE KALT

### **Tomaten Rosen Hummus** 6.5

Rosenessenz | Baharat | Gerösteter Sesam | Tahina

### **Baba's Baba Ganoush** 6.5

Auberginencrème | Knoblauch | geröstete Kürbiskerne | Zitrone

### **Heisse Flamme Muhammara** 6.5

Im Ofen geschmortete rote Peperoni | geröstete Baumnüsse | Sumak | Granatapfel

### **Oma's spritziger, saftiger Taboulé-Salat** 6.5

Fein geschnittene Blattpetersilie | Tomaten | Gurken | feiner Bulgur | rote Zwiebeln | Granatapfel

### **Mama's Hartweizen-Tatar** 6.5

LEICHT PIKANT, MIT AROMEN AUS MEINER KINDHEIT

Mini-Lattich | Tomaten | Bulgur | Isot | frische Kräuter

## MEZZE WARM

### **Hausgemachte, knusprig-leichte Kichererbsen-Falafel** 6.5

Petersilie | Zwiebeln | Kreuzkümmel | Rosen-Harissa-Crème

### **Chick Chak Chuka – Levante Royal** 6.5

Grillgemüseragout | Bio Onsen-Wachtelei | Sucuk | Kräuteröl

### **Heisse, aromatische aramäische Rote-Linsen-Suppe** 6.5

Sumak | schwarzer Pfeffer | Minze | karamellisierte Zwiebeln

## SUPPE

### **Heisse, aromatische aramäische Rote-Linsen-Suppe**

15

Sumak | schwarzer Pfeffer | Minze | karamellisierte Zwiebeln

Zu der suppe Servieren wir Pide Brot

## SALAT

### **Oma's spritziger, saftiger Taboulé-Salat**

15

Fein geschnittene Blattpetersilie | Tomaten | Gurken | feiner Bulgur |  
rote Zwiebeln | Granatapfel

## BROT

### **Türkisches, hausgemachtes Pide-Fladenbrot**

4.5

Sesam | Schwarzkümmel

## VEGETARISCH

### **Ceylan's Schweizer Austernpilz-Kebab-Teller**

24

Gegrillter Mini-Lattich | Knoblauchjoghurt | Bauernsalat |  
souffliertes Fladenbrot

### **Gefüllte Spitzpaprika Dolma**

24

Gemüse Reis | Tomaten-Salça Sauce | Baba Ganoush | Kräuter Hummus

## FISCH

### **Heimische frittierte Forelle, aramäische Art**

29

Würziges Forellenfilet | Kaviar | Sumak-Nage | Kräuter-Blütensalat

### **Swiss Alpine Lachs, sanft gegart**

38

Gebratener Mini-Lattich | Randen | Kräuter Hummus |  
Zitronen-Meerrettich-Nage

## FLEISCH

### **Ceylan's Schweizer Pouletbrust-Kebab-Teller**

29

Gegrillter Mini-Lattich | Knoblauchjoghurt | Bauernsalat |  
souffliertes Fladenbrot

### **Oma's WAGYU -Köfte-Teller**

39

Ofen-Grillgemüseragout | Kräutercrème | Sumak-Zwiebeln |  
Kräuter-Blütensalat

### **Marinierter Bharat-Lammrücken**

40

Cannellinibohnencrème | Ofen-Grillgemüseragout | Granatapfeljus |  
geröstete Pinienkerne

### **Gegrilltes Rinderfilet**

48

Cannellinibohnencrème | Ofen-Grillgemüseragout | Granatapfeljus |  
geröstete Pinienkerne

### **Ya Mama gemischte Fleischplatte für 2 Personen**

p. P 52

Pouletbrust | Wagyu Hackfleisch-Köfte | Lammrücken

Inklusive Beilagen: Grillgemüseragout | Cannellinibohnencrème |  
Knoblauchjoghurt | gegrillter Mini-Lattich | Sumak-Zwiebeln

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Pide-Brot oder eine Portion Reis oder Bulgur.

Pide-Brot                  4.5

Portion Reis                6

Bulgur                      6

## DESSERT

<b>Levant Elegant trifft auf St. Moritz Kaffee-Rösterei</b>	16
Arabisches Kaffeemousse   Gewürz Crumble   Himbeer-Rosensorbet   Sesam Hippe	
<b>Baklava d'or 2.0</b>	16
Engadiner Gewürzmilchcrème   Safran-Glacé   Baumnüsse   Pistazien	
<b>Klassische Baklava nach Art des Hauses (2 Stk.)</b>	9
<b>Kardamon Kaffee</b>	7.5
<b>Türkischer Chai Tee</b>	5.5

## WEINE

<b>Weiss</b>	<b>10 cl</b>	<b>75 cl</b>
Chamlja Sauvignon Blanc weiss	13	95
<b>Rot</b>		
Chamlja Cabernet Franc	13	95

## COCKTAILS

<b>Granatapfel Zimt Spritz</b>	18
Prosecco   Granatapfel   Zimt	
<b>Maroccan Mojito</b>	20
Rum   Kardamon   Minze   Limette   Zucker   Schwarztee	

In allen Gerichten können Spuren von Fisch und Krustentieren vorhanden sein.  
Benötigen Sie weitere Informationen zu möglichen Allergenen? Unsere Servicemitarbeitenden  
erteilen Ihnen gerne Auskunft, auch über die Herkunft und Zutaten der Speisen.  
Gerne informieren wir Sie auch über unsere vegetarischen und veganen Möglichkeiten. ✓

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkludieren die gesetzliche MwSt.