

## Hummus Trio <sup>VF</sup>

Randen-Meerrettich, Curry-Mango,  
Klassisch, Pitabrot  
*Beetroot with horseradish, curry-mango,  
classic, pita bread* 26.00

## Nuriel's Favourite Falafel <sup>VF</sup>

Mit Har Bracha Tahina, Zhug  
*With Har Bracha Tahina, zhug* 9.00

## Babaganoush <sup>VF</sup>

Libanesische Spezilität. Smoky  
Auberginenpüree, Chili Öl,  
Sauerteigbrotbrösel, Petersilie, Pitabrot  
*Lebanese speciality. Puree of smoked  
Aubergine, Chilli Oil, sourdough crumble,  
parsley, pita bread* 13.00

## Marrokanische Zigarren

Knuspriger Filoteig, Rindshackfleisch,  
Marrokanische Gewürze, Pinienkerne, Har  
Bracha Tahina  
*Moroccan Cigars. Crispy Filo, Minced Beef,  
Morrocan Spices, Pine Nuts, Har Bracha  
Tahina* 14.00

## Süsskartoffel Pommes

Mango-Aioli  
*Sweet potato fries, mango aioli* 12.00

## Jerusalem Teller

Grillierte Pouletbruststreifen, Hummus,  
orientalische Gewürze, Amba, Peperoni,  
Har Bracha Tahina, Pitabrot  
*Jerusalem Plate. Grilled strips of chicken  
breast, hummus, oriental spices, amba, red  
pepper, Har Bracha tahina, pita bread*  
29.00

## Korean Fried Chicken Salad

Gebackene Pouletstücke, Asiatischer  
Salat, eingelegte Granatapfelkerne,  
Koriander, Erdnüsse, Karotten-Sake-  
Vinaigrette  
*Fried chicken, Asian salad, pickled  
pomegranate seeds, coriander, peanuts,  
carrot sake vinaigrette* 25.00

## Spicy Karamellisierte Aubergine

Ingwer, Rote chili, Geröstete Sesam,  
Japanischer Reis, Koriander  
*Ginger, Red Chilli, Toasted Sesame,  
Japanese Rice, Coriander* 18.00

## Elior's Pulled Beef Burger

Cheddar, eingelegte Chilis, BBQ Sauce,  
Süsskartoffel Pommes, Mango Aioli  
*Cheddar, pickled chillis, BBQ sauce, sweet  
potato fries, mango aioli* 32.00

## NENI's Cheesecake 12.00

### Wasser à discrétion

5.00 pro Person

mit oder ohne Kohlensäure /  
*carbonated or noncarbonated*

Heimatnachweis:  
Rind, Poulet – Schweiz

Unsere Mitarbeitenden informieren gern über Allergene  
und Zusatzstoffe

Our staff will gladly provide information about  
additives and allergens

Preise in CHF, inkl. MwSt. / Prices in CHF, incl. VAT

# COMPANION APERITIVO

## Sicilian Spritz 15.00

Companion Sicilian Orange mit Prosecco

## Amalfi Tonic 15.00

Companion Amalfi Lemon mit Thomas Henry Tonic Water

non-alcoholic

## Designated Driver 14.00

Companion Designated Driver, Orangensaft oder Tonic

# NON ALCOHOLIC

## Fritz-Kola

Fritz Kola mit / ohne Zucker 0.33l 5.50

## Fritz Limo

Orange / Apfel-Kirsch-Holunder 0.33l 5.50

## Fritz Spritz

Bio-Rhabarberschorle 0.33l 6.50

## Thomas Henry

Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Spicy Ginger 0.2l 5.50

# BEER

## Turbinenbräu

Goldspritz Spezial 0.33l 6.00

Orion IPA 0.33l 7.00

## Appenzeller

Zitronen-Panache 0.33l 6.00

Lola Lager (alkoholfrei) 0.33l 8.00

# HOMEMADE

## NENI's Eistee 0.4l 6.50 / 1l 11.00

# WINE

## Sparkling

Prosecco Il Colle

« Save Water Drink Prosecco »

Glera, Treviso, Frankreich

0.1l 9.00 / 0.75l 58.00

## White

Grüner Veltliner

«Sorry I'm busy drinking»

NENI x Mrozowski, Österreich

0.1l 9.00 / 0.75l 59.00

Ixsir Altitudes Blanc

Viognier, Obeidi, Muscat

Batroun, Libanon

0.1l 12.00 / 0.75l 78.00

## Rosé

Zweigelt Rosé

«Sorry I'm busy drinking»

NENI x Mrozowski, Österreich

0.1l 9.00 / 0.75l 63.00

## Red

Stadt Zürich Pinot Noir

Weingut Landolt

Stadt Zürich, Schweiz

0.1l 9.00 / 0.75l 62.00

Domaine des Tourelles Rouge

Cinsault, Carignan, Cabernet Sauvignon

Bekaa Valley, Libanon

0.1l 11.00 / 0.75l 77.00