


MEZZE

Hummus Teller  Randen-Meerrettich, Curry-Mango oder Klassisch mit Pitabrot **11.50**

Beetroot with horseradish, curry-mango or classic served pita bread


Dreierlei Hummus mit Pitabrot 18.00
All three hummus served with pita bread


Nuriel's Favourite Falafel  mit hausgemachtem Dip **7.00**

Babaganoush  Libanesische Spezialität. Püree aus Aubergine vom Grill mit Har Bracha Tahina, Harissa, Sauerteigbrotbrösel und Peterli **11.50**
Lebanese speciality. Puree of smoked eggplant Har Bracha tahina, harissa oil, sourdough crumble and parsley

Marokkanische Zigarren

Knuspriger Filoteig gefüllt mit Rindshackfleisch, marokkanischen Gewürzen und Pinienkernen, dazu Har Bracha Tahina mit Harissa **12.00**
Moroccan cigars. Crispy filo filled with Moroccan spiced beef and pine nuts, served with Har Bracha tahina and harissa

Süskartoffel aus dem Ofen  mit Salat, Kürbiskernen, Sauerrahm und Sesamdressing **12.00**
Oven baked sweet potato with salad, pumpkin seeds, crème fraiche and sesame dressing

Gebrannter Lauch  mit Feta, Haselnuss-Dukkah und Zhug **9.00**
Burnt leek with feta, hazelnut dukkah and zhug

Grillierte Bio-Crevetten mit Beluga-Linsen, Chili, Koriander und griechischem Joghurt **14.00**
Grilled organic prawns Beluga lentils, chili, coriander, and Greek yogurt

SOUP + SALAD

Rote orientalische Linsensuppe  mit Kokosmilch, Chili, Ingwer und Limette **12.00**
Red oriental lentil soup with coconut milk, ginger and lime

Korean Fried Chicken Salad

Gebackene Pouletstücke mit asiatischem Salat, eingelegte Granatapfelkernen, Sojasauce, Erdnüsse, Karotten-Sake-Vinaigrette **26.00**
Fried chicken with Asian salad, pickled pomegranate seeds, peanuts and carrot sake vinaigrette

Frikkeh Randen-Salat  mit Fenchel und Spinatsalat **16.00**
Freekeh beetroot Salad with fennel and spinach
_____ mit geräucherter Forelle **+6.00** _____ mit Feta **+4.00**
with smoked trout with feta cheese

MAINS

Rib-Eye Steak

mit Harissa-Miso, knusprigen Kartoffelschalen, spicy Aioli und Koriander **49.00**
with harissa miso glaze, crispy potato skins, spicy aioli and coriander

Jerusalem Teller


Grillierte Pouletbruststreifen, Peperoni, Zwiebeln, orientalische Gewürze, frische Kräuter, Hummus, Har Bracha Tahina und Pitabrot **27.00**
Grilled strips of chicken breast, red pepper, onions, oriental spices, fresh herbs, hummus, Har Bracha tahina and pita bread

Hamshuka

NENI's eigene Version von Hummus, Lamm- & Rindshackfleisch Pitabrot **26.00**
NENI's very own version of hummus, minced beef and lamb, served with pita bread

NENI-Style Kebab

Rind-Lammkötter mit Frikkeh, Tomate, Aubergine, Joghurt & Kräutersalat **27.00**
Beef-lamb kebab with freekeh, tomato, aubergine, yogurt and herb salad

Spicy karamellierte Aubergine  mit Ingwer, Chili und geröstetem Sesam, dazu japanischer Reis **26.00**

Spicy caramelised eggplant with ginger, chilli and roasted sesame, served with Japanese rice

Sabich

Gebackene Aubergine, Hummus, Tomatensalsa, Tahina, Amba und Bio-Ei **26.00**
Street food speciality from Tel Aviv. Fried eggplant, hummus, tomato salsa, Har Bracha tahina with amba and soft-boiled organic egg

_____ mit Falafel **+5.50** _____ mit Pouletstreifen **+9.50**
with falafel with chicken strips

Elior's Pulled Beef Burger

In Ahornsirup langsam geschmortes Pulled Beef im Brioche; mit Cheddar, hausgemachter BBQ-Sauce, eingelegten Peperoncini, frischen Kräutern und Süskartoffel-Fries mit Mango-Aioli **29.00**

Beef slowly braised in maple syrup served in a brioche; with cheddar, BBQ sauce, pickled chilli, herbs and sweet potato fries with mango aioli

I am
better near
good food.

BEST OF NENI

69.00/Person

Einmal queer durch Mezze, Hauptgänge und Dessert, serviert im Balagan-Style

Ramble through mezze, mains and desserts in a Balagan style menu.

Poulet-Shawarma

mit gerösteten roten Zwiebeln, zerdrückter Kartoffel, Knoblauch-Creme und Petersilien-Minz-Salat **29.00**
Chicken shawarma with roasted red onions, mashed potato, garlic cream and parsley mint salad

Grilliertes Swiss Lachsfilet glasiert mit Hoisin-Soba-Marinade, dazu sautierter Broccoli, Kohlrabi und Sesam **38.00**

Grilled Swiss salmon fillet, glazed with hoisin soba marinade, served with sautéed broccoli, kohlrabi and sesame
_____ dazu japanischer Reis **+6.50**
with Japanese rice

DESSERT

Ilan's warmer Schokoladenkuchen  (15min Vorfreude)

mit flüssigem Tahina-Karamel-Kern und Mango-Curry-Glace **14.00**
Ilan's warm chocolate cake with liquid caramel tahina core and spiced mango ice cream (15min preparation time)

NENI's New York Cheesecake 12.00

Ilan's Tiramisu mit Cantucci, Madeira und Kakao **12.00**

with Cantucci biscuits, Madeira wine and cocoa

Knafeh

Gebackener Kadayif mit Mozzarella-Ricotta-Füllung, Orangenblütensirup, hausgemachtem Labaneh-Glace und Pistazien **14.00**
Baked kadayif filled with mozzarella and ricotta, orange blossom syrup, homemade labneh ice cream and pistacios.

Heimatnachweis:

Rind, Poulet - Schweiz
Lamm - Schweiz/Neuseeland*
Lachsfilet - Schweiz (Swiss Lachs Lostallo GR)
Forelle - Schweiz (Quellpark Kundelfingerhof)
Crevetten - Vietnam (Eden Bio-Zucht)

Unsere Mitarbeiter informieren gern über Allergene und Zusatzstoffe
Our staff will gladly provide information about additives and allergens

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

* Kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern wie, Antibiotika, erzeugt worden sein.

DRINKS



HOMEMADE

NENI's Eistee [0.4l 6.50 / 1l 11.00](#)

NENI's Limonana [0.4l 6.50 / 1l 11.00](#)

mit frischer Minze und Zitronensaft

NON-ALCOHOLIC

fritz-kola

fritz-kola mit/ohne zucker [0.33l 5.50](#)

fritz limo

orange [0.33l 5.50](#)

apfel-kirsch-holunder [0.33l 5.50](#)

fritz spritz bio-rhabarberschorle [0.33l 6.00](#)

fritz mate [0.33l 6.00](#)

Rivella

rot / blau [0.33l 5.50](#)

Wasser à discrétion

4.00 pro Person

mit oder ohne Kohlensäure / carbonated or noncarbonated

BEER

Alexander, Israeli Boutique Brewery

Ambrée [0.33l 9.50](#)

Turbinenbräu

Goldsprint Spezialbier [0.33l 6.00](#)

Orion IPA [0.33l 7.00](#)

Start Weizenbier [0.33l 6.00](#)

Appenzeller

Zitronen-Panache [0.33l 6.00](#)

Leermond (alkoholfrei) [0.33l 6.00](#)

WINE

SPARKLING

Champagne Laurent Perrier La Cuvée
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Tours-Sur-Marne, FR [0.1l 15.00 / 0.75l 90.00](#)

Impero Prosecco DOC, Millesimato brut
Glera, Veneto, IT, 2019 [0.1l 9.00 / 0.75l 54.00](#)

WHITE

Stadt Zürich Riesling-Sylvaner, Landolt
Stadt Zürich, CH, 2019 [0.1l 8.50 / 0.75l 59.00](#)

T.F.A., Punk's Finest
Chardonnay, Pinot Blanc
Niederösterreich, AT, 2019 [0.1l 8.00 / 0.75l 57.00](#)

Verdejo DO, Menade
Rueda, ES, 2018 [0.1l 8.00 / 0.75l 56.00](#)

Tempranillo Blanco, Paco Garcia
Rioja, ES, 2018/19 [0.1l 10.00 / 0.75l 69.00](#)

Gamla Riesling, Golan Heights Winery
Galiläa, Israel, 2019 [0.1l 9.00 / 0.75l 64.00](#)

Altitude Blanc, Ixsir
Muscat, Viognier, Sauvignon Blanc
Batroun, LIB, 2018/19 [0.1l 10.50 / 0.75l 74.00](#)

ROSÉ

Stadt Zürich Rosé, Landolt
Pinot Noir
Stadt Zürich, CH, 2019 [0.1l 8.50 / 0.75l 59.00](#)

RED

TRE IGT, Brancaia
Sangiovese, Merlot,
Cabernet Sauvignon
Toskana, IT, 2017 [0.1l 9.00 / 0.75l 64.00](#)

Les Escures AOC, Mas del Périé
Malbec
Sud-Ouest, FR, 2019 [0.1l 9.00 / 0.75l 63.00](#)

Paco Garcia Crianza DOCa,
Bodegas Paco Garcia
Garnacha, Tempranillo
Rioja, Spanien, 2017 [0.1l 10.00 / 0.75l 71.00](#)

Gamla Cabernet Sauvignon,
Golan Heights Winery
Galiläa, Israel, 2019 [0.1l 10.50 / 0.75l 73.00](#)

Domaine des Tourelles Rouge
Cab. Sauvignon, Shiraz, Cinsault
Bekaa Valley, LIB, 2015 [0.1l 9.00 / 0.75l 64.00](#)

Altitude Rouge, Ixsir
Syrah, Cab. Sauvignon, Caladoc
Batroun, LIB, 2014 [0.1l 11.00 / 0.75l 79.00](#)