

11. JANUAR BIS 12. FEBRUAR 2012

MAROKKO

BITTET ZU TISCH

Es ist für uns ein Vergnügen, Sie nach «al-Mamlaka al-Maghribiya», das international Marokko genannte «Maghrebinische Königreich» zu einem «differant» (Festessen) zu entführen.

Geniessen Sie die würzigen Speisen aus dem Heimatland unseres Restaurantleiters, Abdel Benayad, der die Speisen zusammengestellt und einige Zutaten aus seiner Heimat mitgebracht hat.

VORSPEISEN

▪ HARIRA

Nährhafte vegetarische Suppe mit Kichererbsen, Linsen und Gemüse, serviert mit Datteln und Zitrone | Fr. 7.50

▪ MAROKKANISCHES SALATBUFFET

mit einer reichen Auswahl, als Vorspeise: Fr. 10.50 | als Hauptspeise Fr. 18.00

HAUPTGANG MIT FLEISCH

▪ TAJINE BOULETTE DE KEFFTA

kleine Rindfleischbällchen in Tomatensauce, serviert mit Reis oder Couscous und Gemüse | Fr. 26.50

▪ TAJINE MIT POULET

langsam geschmort und einfallsreich gewürzt, mit Kartoffeln, mariniertes Zitronen und grünen Oliven | Fr. 28.00

▪ TAJINE MIT LAMMFLEISCH

in der Marinade zart und weich gegart, mit getrockneten Zwetschgen, Mandeln und gekochten Eiern, serviert mit Reis oder Couscous | Fr. 32.50

VEGI-HAUPTGANG

▪ COUSCOUS MIT WINTERGEMÜSE

und Tfaya (Zwiebel, Sultaninen) | Fr. 21.50

▪ BRIOUATE

2 verschieden gefüllte Brickteigtaschen, frittiert mit Saison-Gemüse oder mit Reis, Mandeln, gekochten Eiern und Zimt gefüllt | Fr. 21.00

DESSERT

▪ MAROKKANISCHER ORANGENSALAT

mit Datteln und Mandeln, gewürzt mit Zimt | Fr. 7.50

▪ MAROKKANISCHES GEBÄCK

mit gesüßtem Pfeffermünztee serviert | Fr. 10.50

WEINEMPFEHLUNG

WEISSWEIN

▪ **SEMILLANT** aus Benslimon, Marokko, Domaine des Ouled Thalbe-Thalvin 2010
70cl Fr. 39.00 | 1dl Fr. 5.60
Clairette, Farnat, Saignonein fruchtiger, trockener Weisswein

ROTWEIN

▪ **AIT MIMOUN** aus Mèknes (Marokko) Domaine Cuerrouane, 2010
75cl Fr. 42.00 | 1dl Fr. 6.00
mit Merlot und Cabernet Trauben, Harmonisch im Gaumen mit dezentem Tannin