

L I Z A

MENU LIZA X CERVO

EVERYTHING TO SHARE

MENÜPREIS PRO PERSON CHF 115.- vegetarisch | CHF 125.- mit Fleisch

VORSPEISE

LABNÉ AU CITRON NOIR

Gesalzener Joghurt, schwarze Zitrusfrüchte, eingelegte rote Zwiebeln, geröstete Nüsse und CERVO Foccacia

LIBANESISCHES KNOBLAUCHBROT

Knoblauchpaste, libanesisches Fladenbrot, Sumach

MÉZZÉS

HOMMOS PORTOBELLO Hommos bi tahiné, Portobello-Pilze, karamellierte Zwiebeln mit Granatapfelsaft, geröstete Petersilie und Mandeln

BABA-GHANNOUJ-SALAT Gegrillte Aubergine, Sesampaste, Rokka, geröstete Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln, Granatapfelkerne

MARKT FATTOUCH Salat, Minze, Radieschen, Kirschtomaten, Gurke, Sumach, knuspriges Fladenbrot

KARTOFFEL KÉBBÉ Kartoffeln, Kamouneyeh-Bulgur-Gewürzmischung, Pinienkern-Tarator, Petersilienöl

KÄSEROLLEN RKAKAT Überbackene Käserollen, Petersilie und Schalotten, Zitrus-Zaatar-Marmelade

TAHIN-BLUMENKOHL Gebratene Blumenkohlröschen, Parmesan, Tahinisauce mit Petersilie, Cayennepfeffer

FALAFEL Kichererbsen- und Favabohnenkrapfen, pikante Tahinisauce

LAUCH Geschmorter und gegrillter Lauch, Schalotten, Kräuter, Soujouk-Brotkrümel, Labneh

HAUPTSPEISEN

AUBERGINE FATTÉ Joghurt, Aubergine, Tomate, Basilikum, Lammhackfleisch, Pinienkerne, geröstetes libanesisches Brot (vegetarische Variante auf Anfrage)

LAMMHAXEN-CONFIT Konfierte Lammhaxe für 5 Stunden mit einer Mischung aus fünf milden Gewürzen (Kardamom, Nelke, Kreuzkümmel, Zimt, schwarzer Pfeffer), Reis, Trockenfrüchten und Nüssen

DESSERTS

RIZ AU LAIT Milchreis, Pistazie, Rose

GEBRATENE KATAYEF 3 Pfännkuchen, gefüllt mit Rosenwasser-Ashta

L I Z A

MENU LIZA X CERVO

EVERYTHING TO SHARE

MENU PRICE PER PERSON CHF 115.- vegetarian | CHF 125.- with meat

BEFORE

LABNÉ AU CITRON NOIR

Salted yogurt, black citrus, pickles of red onions, roasted nuts and CERVO foccacia

LEBANESE GARLIC BREAD

Garlic paste, Lebanese pita bread, sumac

MÉZZÉS

HOMMOS PORTOBELLO Hommos bi tahiné, portobello mushrooms, caramelized onions with pomegranate juice, fried parsley and almonds

BABA GHANNOUJ SALAD Grilled eggplant, sesame paste, rocca, roasted cherry tomatoes, spring onions, pomegranate seeds

MARKET FATTOUCH Lettuce, mint, radish, cherry tomatoes, cucumber, sumac, crispy pita bread

POTATO KÉBBÉ Potato, kamouneyeh bulgur spice mix, pine nut tarator, parsley oil

CHEESE ROLLS RKAKAT Three cheese fried rolls, parsley and shallots, citrus zaatar jam

TAHINI CAULIFLOWER Fried cauliflower florets, parmesan, tahini sauce with parsley, cayenne pepper

FALAFEL Chickpea and fava beans fritters, spicy tahini sauce

LEEKS Braised and grilled leeks, shallots, herbs soujouk bread crumble, labneh

MAIN COURSES

EGGPLANT FATTÉ Yogurt, eggplant, tomato, basil, groundlamb, pinenuts, fried lebanese bread (vegetarian version upon request)

LAMB SHANK CONFIT Lamb shank confit for 5 hours with a blend of five mild spices (cardamom, clove, cumin, cinnamon, black pepper) rice, dry fruits and nuts

DESSERTS

RIZ AU LAIT Rice pudding, pistachio, rose

FRIED KATAYEF 3 pancakes, filled with rose water ashta