



Auf Wunsch öffnen wir gerne auch für ihre privaten- und geschäftlichen Anlässe, Feste, Hochzeiten und Geburtstage.

Wir besprechen mit Ihnen persönlich Ihre Wünsche und Vorstellungen.

#### Für spezielle Anlässe

Bitte Verlangen Sie nach unseren Bankett-Menüvorschlägen. Für weitere Auskünfte steht Ihnen unser Team jederzeit unter folgender Email-Adresse zur Verfügung: info@allrestobeirut.ch

Restaurant Allresto Beirut

allrestobeirut.ch info@allrestobeirut.ch

#### Liebe Gäste

Bitte informieren Sie uns, falls Sie an Allergien oder Intoleranzen leiden. Über die Zusammensetzung unserer libanesischen Speisen und deren Zutaten informieren unsere Mitarbeitenden Sie gerne.

Fleischdeklarationen Herkunftsland
Rind, Kalb Schweiz

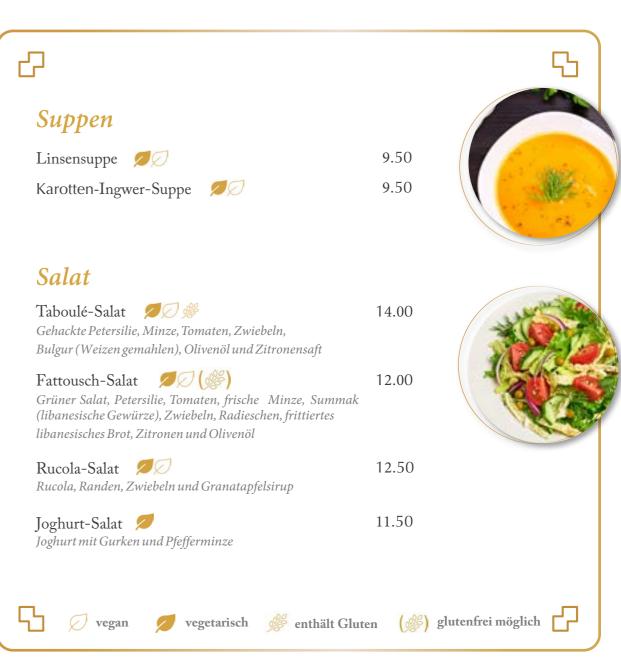
Lamm Neuseeland
Geflügel Brasilien
Fisch Schweiz/ Alaska

Die nicht aus der Schweiz stammenden Fleischerzeugnisse können mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

5







2	Kalte Vorspeisen		C.
1	Hummus	13.50	
2	Moutabal	13.50	
3	Baba Gannouge ZZ Gebratene Auberginen mit Zwiebeln, Tomaten, Peperoni, Petersilie, Knoblauch und Zitronensaft	14.50	
4	Randenmus	13.50	
5	Loubieh bel Zeit	12.00	
6	Bamieh bel Zeit	13.00	
7	Warak Inab	12.50	
8	Labneh	11.00	
9	Mousakaat Batinjan Frittierte Auberginen mit Tomaten, Zwiebeln und Kichererbsen, im Ofen überbacken	13.50	
10	Schenklisch // Fetakäse mit Zwiebeln, Peperoni, Thymian, Oliven und Pfefferminze	13.00	
11	Muhammara	13.50	
12	Makdous DDD S  Kleine Auberginen mit einer Füllung aus Walnüssen, Knoblauch und Peperoni, in Olivenöl eingelegt	11.50	
13	Hummus Pesto 💋 🗸	13.50	
<b>S</b>	- Mindestens 2 Gerichte pro Person	-	C

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



## Unsere Libanesische Weinkarte

#### Vins ouverts du Liban

Blanc du Liban	1 dl	6.50
Rosé du Liban	1 dl	6.50
Rouge de Liban	1 dl	6.50

#### Flaschenweine

Vin Blanc du Liban	7.5 dl	42.00
Vin Rosé du Liban	7.5 dl	42.00

#### Vins Rouges du Liban

Reserve du Couvent de Ksara	7.5 dl	45.00
Château les Cedres de Wardy	7.5 dl	58.00
Château Ksara	7.5 dl	68.00







Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

#### -Spirituosen

Gin Gordons	37.5 %	4 cl	10.50
Vodka Trojka	40 %	4 cl	10.50
Vodka Absolut	40 %	4 cl	13.00
Grappa Normal	43 %	2 cl	11.50
Libanesische Cognac	40 %	2 cl	10.50



#### Whiskies

Ballantines Scotch	40 %	4 cl	10.50
Jack Daniel's Bourbon	43 %	4 cl	11.50



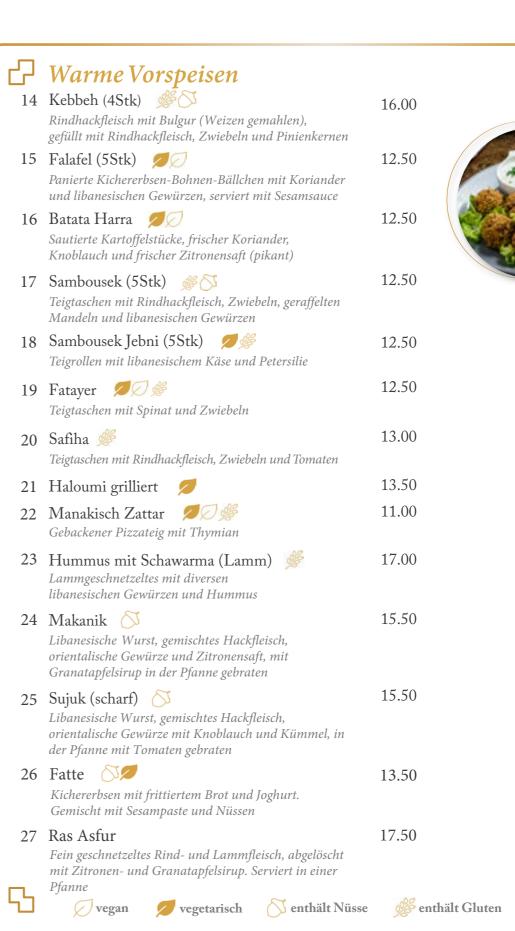
## Longdrinks

Gin Tonic, Lemon, Orange	14.50
Vodka Tonic	16.50
Vodka Lemon, Orange	16.50
Vodka Rot mit Red Bull	14.50
Baccardi Cola, Orange	14.50
Martini Soda weiss / rot	12.00
Campari Soda	12.50
Campari Orange	14.00
Cynar Soda	12.50
Cynar Orange	14.00
Whisky Cola	14.50
Moijto	13.00



3





Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

# 건

## Hauptspeisen

mit Petersilie und Zwiebeln

28	Laham Meshwi (mit Beilagen) (  - mit Lammspiessen  - mit Rindfiletspiessen	28.50 30.50
29	Kafta Meshwi (mit Beilagen)	25.50
	Gem. Rind - und Lammhackfleischspiesse	



31	Shish Taouk (mit Beilagen)	26.50
	Marinierte und gegrillte Pouletspiesse, libanesische	
	Gewürze, Zitronensaft und Knoblauchpaste	

32	Lamm-Schawarma (mit Beilagen)	30.00
	Geschnetzeltes Lammfleisch mit diversen	
	orientalischen Gewürzen und Sesampaste	

33	Poulet-Schawarma (mit Beilagen)	28.00
	Geschnetzeltes Pouletfleisch mit diversen libanesischen Gewürzen und Knoblauchmus	

34 Kalbskotelett (250g) (mit Beilagen) 33.00

35 Lammkoteletts (250g) (mit Beilagen) 31.00

36 Lammrückenfilet (250g) (mit Beilagen) 34.00 mit Kräuterbutter

37 Lammhaxe (300g) (ohne Beilagen) (init orientalischem Reis und gemischten Nüssen, (mit Joghurt oder Salat)

38 Toschka (scharf) (mit Beilagen) 25.50

Gegrillter Sujuk und Käse, im Fladenbrot serviert







35.50











# Bier im Offenausschank (Eichhof)

Herrgöttli	2 d1	3.50
Stange	3 d1	4.20
Panaché	3 d1	4.20
Grosses Bier	5 dl	5.50



#### Bier in Flaschen

Eichhof Alkoholfrei	3.3 dl	6.00
Libanesisches Bier	3.3 dl	6.00



Cüpli	1 dl	9.50
Moët Rosé	7.5 dl	120.00
Moët Brut	7.5 dl	120.00
Pomeron	7.5 dl	58.00



## Aperitif & Bitter

Martini weiss / rot	15 %	4 cl	9.50
Cynar	16,5 %	4 cl	9.00
Campari	21 %	4 cl	9.50
Appenzeller	29 %	4 cl	8.50
Ramazotti	30 %	4 cl	9.00
Libanesischer Araq	53 %	4 cl	10.50
Aperol Spritz	15 %	4 cl	12.00
Hugo	7 %	4 cl	12.00







## Mineral Im Offenausschank

	2dl	3dl	5dl
Mineral	3.50	4.30	6.30
Citron	3.50	4.30	6.30
Coca Cola	3.50	4.30	6.30
Fusetea	3.50	4.30	6.30



## Mineral und Softdrinks in Flaschen

Walser mit/ohne Kohlensäure	5 d1	6.90
Walser mit/ohne Kohlensäure	3.5 dl	5.20
Rivella rot, blau	3.3 dl	5.20
San Bitter	1 dl	5.20
Red Bull	2.5 dl	6.00
Tonic / Bitter Lemon	2 dl	5.50
Coca Cola	3.3 dl	5.50
Coca Cola zero	3.3 dl	5.50
Fanta	3.3 dl	5.50
Chinotto	2.75 dl	5.50
Aranciata (orange/ rossa)	2.75 dl	5.50
Gazzosa	2.75 dl	5.50
Ginger Beer	1.5 dl	5.20
Tonic Vermoth	1.5 dl	5.20
Tonic Toscano	1.5 dl	5.20



# Säfte

Apfelsaft	3 d1	5.20
Orangensaft Michel	2 d1	5.60
Tomatensaft Michel	2 d1	5.60
Ayran (Joghurtgetränk)	3 dl	5.50







29.00











43 Egglifilets (mit Beilagen) 30.	.50
-----------------------------------	-----

44 ′	Tartar Mix Platte (300g)	34.00
------	--------------------------	-------

45	Kindermenu	15.00
	6 Stück Chicken-Nuggets mit Pommes frites	

46	Portion Pommes	Frites	8.00



#### 47 Plant-Based Schawarma (mit Beilagen) 29.00 Plant-Based Pouletgeschnetzeltes mit diversen

48	Veganer Mezze-Teller	28.00
	o Sorten unserer lihanesischen Spezialitäten	

libanesischen Gewürzen und Knoblauchmus

49	Falafel-Teller		26.50
	Falafel mit Fattou	sch, Hummus,	

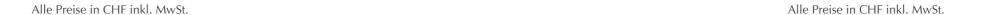
Moutabal und Sesampaste

Warm und Kalt

50 Vegetarischer Mezze-Teller 9 Sorten unserer libanesischen Spezialitäten Warm und Kalt







#### Mezze 2 Personen ( )

Kalte und Warme Gerichte, 9 kleine Teller, Grillade Mezze



Mixed Grill (Kafta, Shish Taouk, Laham Meshwi) mit Pommes Frites

## Mezze 3 Personen ( )

Kalte und Warme Gerichte, 13 kleine Teller, Grillade Mezze



Mixed Grill (Kafta, Shish Taouk, Laham) mit Pommes Frites und Gemüsebouquet

## Mezze 4 Personen ( )

Kalte und warme Gerichte, 16 grosse Teller, Grilled Mezze



Mixed Grill (Kafta, Shish Taouk, Lammspiesse) mit Pommes Frites



#### Dessert

Halawat EL Jeben /	11.00
Baklawa (5 stück)	10.50
Mafrouket Pistazien	12.00
Kashta Teller mit Honig und Pistazien	11.00



# Kaffee/Tee/Schokolade

Kaffee Crème	4.50
Espresso, Ristretto	4.50
Doppelter Espresso	7.80
Milchkaffee	5.50
Cappuccino	5.50
Latte Machhiato	6.00
Tee (div. Sorten)	5.00
Orientalischer Tee	6.00
Orientalischer Tee für 2 Personen	10.00
Orientalischer Tee für 3 Personen	15.00
Heisse Schokolade / Ovo	6.50
Kalte Schokolade / Ovo	6.50
Milch warm / kalt 3 dl	4.00



ohne Nüsse möglich vegetarisch





vegetarisch/ vegan möglich

