

# Apéros

## **A P É R I T I F E**

---

Martini Bianco & Rosso	15%	4 cl	6.50
Campari	23%	4 cl	6.50
Cynar	16,5%	4 cl	6.50
Fernet Branca	39%	4 cl	6.50
Aperol	15%	4 cl	6.50
Averna	29%	4 cl	6.50
Ramazotti	30%	4 cl	6.50
Appenzeller	40%	4 cl	6.50
Weisswein, gespritzt		1 dl	7.-

## **P R O S E C C O**

---

Cüpli	1 dl	8.-
Flasche	7,5 dl	52.-

## **A P É R I T I F E**

---

*alkoholfrei*

Crodino	2 dl	4.-
San Bitter	2 dl	4.-
Tomatensaft	2 dl	4.-
Orangensaft	2 dl	4.-
Traubensaft	2 dl	4.-

*Die Jugendschutzgesetze verbieten den Verkauf  
und das kostenlose Weitergeben von:*

*Alkopops, Spirituosen und Aperitife an unter 18-jährige  
Wein, Bier und gegorenen Most an unter 16-jährige  
Tabakwaren an unter 16-jährige*

## **S U P P E N**

---

Tagessuppe 8.–

## **S A L A T E**

---

Choriatiki (*Griechischer Bauernsalat*) 14.–

*Blattsalat, Tomaten, Peperoni, Zwiebeln, Oliven, Gurken, Kapern, Fetakäse, an kaltgepresstem Olivenöl, Rotweinessig und Oregano*

Tomatensalat 10.50

*mit Basilikum, Zwiebeln und Knoblauch an Acetobalsamico-Olivenöl-Dressing*

Kräutersalat mit Frischkäse 9.–

*Gemischter Blattsalat mit frischen Kräutern an Zitronen-Olivenöl-Sauce*

Grüner Salat 8.–

*Gemischter Blattsalat mit Croutons an Hausdressing*

## K A L T E V O R S P E I S E N

---

Tzatziki	8.–
<i>Frischer Joghurt mit Gurken und Knoblauch</i>	
Tyrosalata	9.–
<i>Luftiges Mousse aus Fetakäse mit frischen Kräutern, leicht pikant</i>	
Melinzanosalata	9.–
<i>Auberginenmousse mit Peperoni, frischen Kräutern und Fetakäse</i>	
Skordalia	7.–
<i>Kartoffelmousse mit Olivenöl, Essig und Knoblauch</i>	
Revithosalat	8.–
<i>Kichererbsenmousse mit frischen Kräutern</i>	
Taramosalata	8.–
<i>Fischroggenmousse mit Olivenöl und Zitrone</i>	
Pansari me Jaourti	9.–
<i>Randenwürfel mit griechischem Joghurt, Dill und Knoblauch</i>	
Dolmadakia	9.–
<i>Gefüllte Weinblätter mit Reis, an einer Joghurt-Dill-Sauce</i>	
Pikilia	
<i>Kleine Vorspeisenauswahl für zwei Personen</i>	22.–
<i>Grosse Vorspeisenauswahl für vier Personen</i>	32.–

## W A R M E V O R S P E I S E N

---

Spanakotyropitakia <i>Gebackene Teigtaschen, mit Spinat- und Fetakäsefüllung, dazu Tzatziki</i>	14.–
Kolokithakia tiganita <i>Frittierte Zucchettischeiben, serviert mit Tzatziki</i>	12.–
Feta saganaki <i>Fritierter, paniertes Fetakäse</i>	12.–
Chaloumi <i>Grillierter zypriotischer Käse auf Pitabrot, mit Tomatenscheiben und Oregano</i>	14.–
Kotopoulakia me meli ke sousami <i>Poulet-Aileron an Honig- und Sesammarinade, gebacken im Ofen</i>	18.–
Keftedakia <i>Würzige Hackfleischbällchen an Tomatensauce</i>	16.–
Kalamarakia <i>Frittierte Calamaresringe</i>	14.–
Crevetten tiganaki <i>Gebratene Crevetten in Olivenöl mit Knoblauch und Kräutern</i>	16.–
Chtapodi skaras <i>Tintenfisch vom Grill mit kaltgepresstem Olivenöl und Oregano</i>	16.–
Pita <i>Fladenbrot</i>	2.–

**NACH GRIECHISCHER ART**

---

Mousaka	26.–
<i>Hackfleisch-Auberginen-Kartoffeln-Auflauf mit Béchamel gratiniert</i>	
Pilafi Poseidon	28.–
<i>Reispfanne mit Meeresfrüchten, frischen Kräutern und Safran</i>	
Gyros tiganaki	28.–
<i>Schweinefleisch vom rotierenden Spiess mit Champignons, Zwiebeln und Peperoni, an Rahmsauce, serviert mit Ofenkartoffeln</i>	
Hausgemachte Ravioli	26.–
<i>gefüllt mit mediterranem Gemüse und Frischkäse, an Oliven-Tomaten-Sauce</i>	
Penne me kotopoulo	24.–
<i>mit Pouletfleisch, Dörrotomaten, Cherrytomaten, an Knoblauch-Olivenöl-Sauce</i>	
Tagliatelle nach griechischer Art	24.–
<i>mit Crevetten an Ouzo-Tomaten-Sauce und Fetakäse</i>	
Spaghetti Poseidon	26.–
<i>mit Meeresfrüchten und Spinat, an Knoblauch-Olivenöl-Sauce</i>	

**FLEISCHGERICHTE**

---

Souvlaki gemisto	30.–
<i>Mit Fetakäse gefüllter Schweinefleisch-Spiess, serviert mit Ofenkartoffeln, Gemüse und Tzatziki</i>	
Souvlaki Moscharaki	38.–
<i>Zarter Kalbfleisch-Spiess, serviert mit Ofenkartoffeln, Gemüse und Tzatziki</i>	
Souvlaki Arni	34.–
<i>Zarter Lamm-Spiess, serviert mit Ofenkartoffeln, Gemüse und Tzatziki</i>	
Arni me ampelofino sto fourno	36.–
<i>Lammhaxe im Weinblattmantel, niedergegart im Ofen serviert mit Ofenkartoffeln und Gemüse</i>	
Fileto arni me kardamo	32.–
<i>Sautierte Lammfilets an Kardamonsauce, serviert mit Reis und Gemüse</i>	
Fragokota me xera sika	27.–
<i>Perlhuhnbrust vom Grill mit Kalamata-Dörrfeigen-Sauce, serviert mit Reis und Gemüse</i>	
Gourounopoulo skaras	32.–
<i>Spanferkelcarrée an Zitronen-Olivenöl-Kräuter-Sauce serviert mit Ofenkartoffeln und Gemüse</i>	
Vodino fileto Poseidon	46.–
<i>Grilliertes Rindsfilet mit Crevetten und Miesmuscheln an pikanter Tomatensauce, serviert mit Reis und Gemüse</i>	

# Hauptgerichte

## F I S C H G E R I C H T E

---

Tsipoura skaras	34.-
<i>Dorade vom Grill, serviert mit Reis und Gemüse</i>	
Souvlaki garides	29.-
<i>Crevettenspiess an Hausmarinade serviert mit Reis und Gemüse</i>	
Xifias skaras	33.-
<i>Schwertfisch vom Grill serviert mit sautiertem Fenchel und Ofenkartoffeln</i>	
Vantrachopsara	35.-
<i>Im Tomatenöl pochierter Seeteufel serviert mit sautiertem Fenchel und Ofenkartoffeln</i>	

### **Auf Vorbestellung:**

Reichhaltige Fischplatten ab 2 Personen	42.-
<i>Lassen Sie sich von uns beraten</i>	<i>pro Person</i>

## **ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**

---

*Im Offenausschank:*

Mineral mit/ohne Kohlensäure	3,0 dl	4.-
Mineral mit/ohne Kohlensäure	5,0 dl	5.-
Mineral mit/ohne Kohlensäure	3,3 dl	4.50
Mineral mit/ohne Kohlensäure	5,0 dl	5.50
Coca Cola, Coca Cola light, Zero	3,3 dl	4.50
Fanta	3,3 dl	4.50
Sprite	3,3 dl	4.50
Rivella rot, grün, blau	3,3 dl	4.50
Schorle	3,3 dl	4.50
Apfelsaft	3,3 dl	4.50
Schweppes Tonic / Bitter Lemon	2,0 dl	4.50

## **B I E R E**

---

Mythos Hellenic Lager	3,3 dl	4.50
Turbinenbräu Star, Weizenbier	3,3 dl	4.50
Turbinenbräu Spezial, Dunkelbier	3,0 dl	4.50
Turbinenbräu Sprint, offen	3,0 dl	4.-
Turbinenbräu Sprint, offen	5,0 dl	5.50
Appenzeller Sonnwending, <i>alkoholfrei</i>	3,3 dl	4.50
Appenzeller Quöllfrisch	5,0 dl	6.50
Appenzeller Weizen	5,0 dl	6.50

## K A F F E E / T E E

---

Griechischer Kaffee	4.20
Doppelter griechischer Kaffee	5.70
Kaffee crème	4.-
Cappucino	4.80
Latte Macchiato	4.80
Kaffee Hag	4.-
Espresso	4.-
Doppelter Espresso	5.60
Kaffee Corretto	6.-
Tee serviert im Kännchen <i>in verschiedenen Sorten</i>	4.-

## G E B R A N N T E W A S S E R

---

Ouzo	40%	4 cl	5.50
Williams	43%	4 cl	6.50
Zwetschgen	40%	4 cl	6.50
Tsipuro	42%	4 cl	6.50

## C O G N A C

---

Metaxa*****	38%	4 cl	8.50
Remy Martin VSDP	40%	4 cl	8.50
Vecchia Romagna	38%	4 cl	6.50

## G R A P P A S

---

Grappa Fior di Vite	45%	2 cl	6.50
Grappa Paesanella	37,5%	2 cl	6.50
Grappa Paesanella Moscato	41%	2 cl	8.50

**L I Q U E U R S**

---

Limoncello	30%	4 cl	6.50
Baileys	17%	4 cl	6.50
Grand Marnier	40%	4 cl	6.50
Calvados	40%	4 cl	6.50
Marc Morin	40%	4 cl	7.50
Sambuca	40%	4 cl	6.50
Amaretto	28%	4 cl	6.50
Vieille Prune Morin	40%	4 cl	6.50

**W H I S K I E S**

---

Johnnie Walker Red Label	40%	4 cl	10.50
Johnnie Walker Black Label	40%	4 cl	11.50
Chivas Regal VSDP, 12 Years	40%	4 cl	12.50
Jack Daniel's No 7	40%	4 cl	11.50
Ballantines	40%	4 cl	10.50
Glenfiddich	40%	4 cl	12.50

**R U M**

---

Bacardi Superior Blanco	37,5%	4 cl	8.50
Bacardi Superior Black	37,5%	4 cl	8.50
Havana Club	40%	4 cl	8.50

# Spirituosen

## **G I N**

---

Bombay Sapphire	40%	4 cl	10.50
Gordon	40%	4 cl	8.50

## **T E Q U I L L A S**

---

Sierra Tequilla Silver & Gold	38%	4 cl	6.50
Tequilla mit Zimt	20%	4 cl	5.50

## **V O D K A S**

---

Absolut	40%	4 cl	12.50
Trojka	40%	4 cl	11.50
Trojka Red	24%	4 cl	11.50
Smirnoff	40%	4 cl	8.50

---

*Auf Grund des Bundesbeschlusses vom 4. April 1996 sind die Schweizer Gastbetriebe ab Mai 1996 verpflichtet, die Herkunft des Fleisches zu deklarieren.*

Das Fleisch aus unserer Hausmetzgerei Hotz in Uster stammt aus folgenden Ländern:

Rindfleisch	Schweiz/Brasilien/Argentinien
Hackfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Lammfleisch	Neuseeland/Australien
Geflügelfleisch	Schweiz
Schinken	Schweiz

Unsere Milchprodukte beziehen wir von der Molkerei Birkenhof in Uster.

Die Eier stammen vom Bauernhof Rolf Schlatter in Gossau ZH.