

Kria Oraktika Kalte Vorspeisen

Tzatziki Joghurt-Dip mit Gurken und Knoblauch	9.00
Melitzanosalata Auberginen-Dip mit Peperies Florinis	9.00
Tyrosalata Leicht pikanter Feta-Dip	9.00
Taramas Fischroggen-Dip	9.00
Revithosalata Kichererbsen-Dip	9.00
Pikilia (für 4 Personen) Vorspeisenauswahl mit verschiedenen Dips Tzatziki, Tarama, Auberginen, Kichererbsen, leicht pikanter Feta-Dip, Oliven und zwei Pita	34.00
Trilogia (für 2 Personen) Drei verschiedene Dips nach Wahl mit Pita	18.00

Salates Salate

Chorgiatiki
Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken,
Peperoni, Zwiebeln, Kapern, Oliven und
Fetakäse an Olivenöl-Rotweinessig-Dressing

<i>gross</i>	<i>klein</i>
18.00	14.50

Salata me votana kai manouri
Blattsalat mit frischen Kräutern und Rahmkäse
an Honig-Zitronen-Olivenöl-Dressing

14.50

Zesta Oraktika Warme Vorspeisen

Kolokithakia tiganita Frittierte Zucchettischeiben mit Tzatziki	12.50
Spanakotyropitakia Filoteig gefüllt mit Spinat und Feta serviert mit Tzatziki	14.50
Keftedakia me saltsa ntomatas Rindshackfleischbällchen an Tomatensauce	15.50
Kalamarakia Frittierte Calamaresringe serviert mit Joghurt-Dip	14.50
Garides tiganaki Gebratene Riesencrevetten an Knoblauch-Olivenöl	18.50
Chtapodi skaras Oktopus vom Grill an Olivenöl und Oregano auf Fava	19.50
Feta saganaki Fetakäse im Filoteig mit Honig und Sesam	14.50
Halloumi Zypriotischer Grillkäse auf Tomaten	13.50
Pita Brot	2.00

Souppes Suppen

Tagessuppe 12.00
Täglich wechselnde Suppen

Spitika Hauspezialitäten

Moussaka 30.00
Auberginen, Kartoffeln und Rindshackfleisch überbacken mit Béchamel

Vegi Moussaka 28.00
Auberginen, Kartoffeln und Champignons überbacken mit Béchamel

Kritharoto me manitaria tou dasous 28.00
Kleine griechische Teigwaren mit Champignon-Mix an Trüffelcreme garniert mit Manouri (Rahmkäse)

Psarika Fischgerichte

Solomos me fistikia aiginis 32.00
Lachs mit Pistazienkruste serviert auf Spinatrisotto

Striftoudi me thalasia 36.00
Hausgemachte Teigwaren aus Kreta mit Crevetten, Calamares, Oktopus und Miesmuscheln an Spinat-Knoblauch-Olivenöl

Kritharoto me garides 30.00
Kleine griechische Teigwaren mit Crevetten an cremiger Bisque-Sauce garniert mit Fetamousse

Tagesfisch
Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach der Tagesempfehlung

Kreatika Fleischgerichte

Kotsi arni sto fourno 36.00
Lammhaxe (ca. 450g) im Vakuum gegart serviert mit Ofenkartoffeln und Marktgemüse

Souvlaki arni 38.00
Saftiger Lammspiess (190g) mit Tzatziki, Ofenkartoffeln und Marktgemüse

Souvlaki mosharaki 39.00
Saftiger Kalbsspiess (190g) mit Tzatziki, Ofenkartoffeln und Marktgemüse

Frankokota me ksira sika 32.00
Perlhuhnbrust an Feigensauce serviert mit Ofenkartoffeln und Marktgemüse

Gyros (Poulet oder Schwein) 26.00
Fleisch vom rotierenden Spiess serviert mit Pommes frites, Tzatziki und Pitabrot garniert mit Zwiebeln

MENÜ

Epidorpio Dessert

Giaourti me Meli 11.00
Joghurt mit Honig und Baumüssen

Baklava 12.00
Filoteig mit Walnussfüllung dazu Vanilleglace

Galaktoboureko 14.00
Vanillecreme in Filoteig umhüllt dazu Vanilleglace

Pagoto Glace

Pagoto damaskino me Metaxa 9.50
Zwetschgensorbet mit Metaxa

Pagoto lemoni me Vodka 9.50
Zitronensorbet mit Vodka

Pagoto fistiki me Ouzo 9.50
Pistazienglace mit Ouzo

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Das Fleisch stammt aus folgenden Ländern:

Kalbsfleisch Schweiz
Rindshackfleisch Schweiz
Schweinefleisch Schweiz
Kalbfleisch Schweiz
Lammfleisch Neuseeland / Australien / Irland
Perlhuhn Frankreich (Freiland)
Poulet Schweiz

Der Fisch stammt aus folgenden Ländern:

Oktopus Marokko / Spanien / Wildfang
Calamares China / Wildfang
Crevetten Vietnam / Zucht
Moules Neuseeland / Zucht
Lachs Norwegen / Zucht

Unsere Milchprodukte beziehen wir von der Molkerei Birkenhof Uster.
Die Eier stammen von der Firma GalloSuisse aus Zollikofen.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

WWW.TAVERNA-POSEIDON.CH

