

## *Speisekarte Restaurant Cedar´s*

Verehrte Gäste,

die Direktion des Restaurant Cedar´s heisst Sie herzlich willkommen und präsentiert Ihnen eine bunte Speiseauswahl aus der feinen Küche des Orients.

Mit dem libanesischen Vorspeisen (Mäsa), Spezialitäten vom Grill und Ofen, original libanesischen Weinauslesen wünschen wir Ihnen angenehme Zeit in unserem Hause.

***Unser Serviceteam steht immer für Sie da.***



### **Öffnungszeiten**

Mo. - Do.

10:30 - 14:00

17:00 - 23:00

Fr. - Sa.

10:30 - 14:30

17:00 - 23:30

Durchgehend warme Küche\*

\*Sonntag, Feiertage 17:00 – 22:00

Reservierungen möglich.

## Suppen

1. **Schorbit el Adas**  
*Linsensuppe mit Zwiebeln und orient. Gewürze* 4,90
2. **Schorbit el Khodar**  
*Gemüsesuppe mit frischen Saisongemüse und frischen Koriander* 4,90

## Mäsa kalte Vorspeisen

3. **Hommos**  
*Kirchererbsenpüree , verfeinert mit Sesamsosse, Zitronensaft und Knoblauch , Olivenöl* 5,50
4. **Baba Ganouj**  
*Gegrillte Auberginen, püriert und verfeinert mit Sesamsosse , Zitronensaft und Olivenöl* 5,90
5. **Batenjen Rahib**  
*Gegrillte Auberginen, Paprika fein gehackt mit Knoblauch, Petersilie, Zitronenschuss und Olivenöl* 5,90
6. **Warak Inab**  
*gefüllte Weinblätter mit Reis , Gemüse, Tomaten, libanesischer Art* 5,90
7. **Labnet el jabal**  
*hausgemachte Quarkcremekugeln mit Olivenöl* 5,90

- 8. Mosaka`a**  
*Gebratene Aubergine in Tomatensauce mit  
 Kichererbsen, Zwiebeln und Knoblauch* 5,90
- 9. Makdous**  
*Eingelegte Miniaubergine ,gefüllt mit  
 Walnüsse, Pistazien, Knoblauch und  
 Olivenöl* 5,90
- 10. Tabboule**  
*Feingehackte Petersilie mit Tomaten,  
 Zwiebeln, Weizenschrot verfeinert mit  
 Olivenöl und frischen Zitronensaft* 6,90
- 11. Fattousch**  
*Libanesische Salatbouquet mit gerösteten  
 Brotstückchen und orientalischen Gewürzen* 5,90
- 12. Cedar`s Salat**  
*Gemischter Salat mit Paprika, Zwiebeln,  
 Gurken, Schafskäse, Oliven , Zitrone und Olivenöl* 8,90
- 13. Salata el Mawsam**  
*Saisonsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln* 7,90
- 14. Chefsalat**  
*Garnierter gemischter Salat mit gegrillten  
 Garnelen, frischen Pilze und gerösteten Brot und  
 Mandeln* 10,90
- 15. Pouletsalat**  
*Garnierter Salat mit gegrillten Pouletstreifen  
 Coktailsauce* 9,90

## Warme Vorspeisen

- 16. Batata Harra**  
*Gebratene Kartoffeln mit Knoblauch, frischem Koriander und Peperoni (scharf)* 5,90
- 17. Kibbeh Maklieh**  
*Mit Lammhackfleisch, Zwiebeln und Pinienkernen*  
*Gefüllte frittierte Weizenschrotbällchen* 5,50
- 18. Fatayer Bil sbanegh**  
*Gebackene Teigtaschen gefüllt mit Spinat, Zwiebeln, libanesischen Gewürzen* 5,90
- 19. Kibbeh batata**  
*Frittierte Kartoffelbällchen mit Weizenschrot gefüllt mit verschiedenen Käsesorten und Petersilie* 4,90
- 20. Sambousik Bil `Lahem**  
*Gebackene Teigtaschen gefüllt mit Hackfleisch, Zwiebeln und Pinienkernen* 5,90
- 21. Rkaak Bil `Gibneh**  
*Mit Schafskäse, Mozzarella und Petersilie gefüllte frittierte Blätterteigrollen* 4,90
- 22. Arayis**  
*Mit Lammhackfleisch, Petersilie, Zwiebeln und libanesischen Gewürzen gefülltes gegrilltes Fladenbrot* 9,90
- 23. Cedar´s Mäsa**  
*Verschiedene kalte und warme Vorspeisen nach Art des Chefkochs* 12,90

# Hauptspeisen

## Orientalische Pizzas

- 24. Mischtah Kischek**  
*Pikante Jogurtcreme mit Tomaten, Zwiebeln, libanesische Gewürze (scharf), Salat* 12,90
- 25. Lahm bil ´ Agin**  
*drei kleine Pizzas mit Lamm-Kalbshackfleisch, feine Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Petersilie, Salat* 13,90
- 26. Ftire bil´Gibne**  
*Orientalische Pizza mit verschiedenen Käsesorten, Petersilie, Salat* 11,90
- 27. Bauernpizza**  
*Lammfleisch, Zwiebeln, Paprika, frische Tomaten, Knoblauch (scharf), Salat* 13,90
- 28. Ftire bil´ Khodar**  
*Mit Käse , Auberginen , Zucchini , Paprika, frische Champignon und Zwiebeln, Salat* 12,90

## Orientalische Hauptspeisen

- 29. Magmour (vegetarisch)**  
*Verschiedenes frisches Gemüse an leichten Tomatensauce, Kichererbsen, Zwiebeln, mit Käse überbacken dazu Reis (liban. Art)* 12,90
- 30. Falafelteller**  
*Frittierte Bällchen aus Saubohnen und Kichererbsen mit orientalische Gewürzen und frischen Koriander dazu Couscous und Salat* 12,90
- 31. Beirut Rock**  
*Auberginen gefüllt mit frischen Gemüse an feiner Tomatensauce dazu Couscous und hausgemachter Jogurt* 13,90
- 32. Awarma**  
*Lammstreifen mit Paprika, Zwiebeln, frische Tomaten, Knoblauch (scharf) dazu Couscous, Koriander* 15,90

- 33. Scheikh el Mehshi**  
 gefüllte Auberginen mit Hackfleisch, Zwiebeln,  
 Paprika , feine Tomatensauce  
 Beilage Reis und hausgem. Jogurt 15,90
- 34. Bait el Asfour**  
 Vogelnest aus frittiertem Fladenbrot mit  
 Pouletstreifen, Zwiebeln, Paprika, frische  
 Koriander, orientalische Gewürze dazu Reis 15,90
- 35. Kibbe Labaniye**  
 Mit Hackfleisch und Pinienkernen gefüllte Weizenschrotbällchen  
 in Kräuter- Jogurtsauce mit Lammfleischstückchen,  
 dazu orientalischer Reis 15,90
- 36. Warak Enab wa Malfouf (vegetarisch)**  
 Mit Reis und frischen Gemüse gefüllte Weinblätter  
 und Weisskohl an Jogurtsauce 13,90
- 37. Mahashe Mschakal (vegetarisch)**  
 Verschiedenes frisches Gemüse gefüllt mit  
 Reis, Zwiebeln, Tomaten, Petersilie und  
 Olivenöl 14,90
- 38. Fattet Lahme**  
 Gegrilltes Lammfleisch auf gerösteten Brotwürfeln ,  
 Jogurtsauce, Knoblauch, Pinienkernen  
 Beilage Salat 16,90

## Hauptgericht vom Grill

- 39. Kafta Mishwiye**  
*Gegrilltes Hackfleischspieß aus Lamm- Kalbsfleisch,  
dazu Couscous* 14,90
- 40. Schich Habaschli**  
*gegrilltes mariniertes Putenfilet mit Tomaten  
dazu Couscous und Salat* 15,90
- 41. Lahme Mishwiye**  
*gegrillter Lammfleischspieß mit gegrillten Tomaten  
und frisches Gemüse dazu Couscous, Joghurtsauce* 16,90
- 42. Schisch Tawouk**  
*Gegrillte Pouletbrust mariniert nach  
Libanesischer Art mit Batata Harra  
(Kartoffeln -scharf- mit frischen Koriander und Knoblauch)* 16,90
- 43. Mashawi Mshakal**  
*Gemischter Grillteller mit mehreren Fleischsorten,  
dazu gegrillte Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Gemüse  
als Beilage Couscous* 17,90
- 44. Beirutteller**  
*Zwei gegrillte Lammfleischspieße mit verschiedenem  
gefülltem Gemüse nach Art des Hauses* 16,90
- 45. Rawcheteller**  
*Zwei gegrillte Hackfleischspieße  
dazu gefüllte Weinblätter mit Reis und Gemüse* 16,90
- 46. Kreides Mishwe**  
*gegrillter Garnelenspiess  
nach libanesischer Art mit Knoblauch,  
Tomaten-Koriandersauce (scharf) Beilage Reis* 19,90
- 47. Filet habibi**  
*Gegrilltes Rinderfilet mit Sesamsauce ,Kartoffeln-Koriander -scharf-  
und frischen Gemüse , Beilagensalat* 22,90
-

## Spezialitäten des Hauses

- 48. Baalbakteller**  
*Hackfleischspieß, Hähnchenspieß,  
kleine Teigtasche mit Fleischfüllung ,  
Weinblätter mit Reis Füllung,  
Hommus und Couscous, Salat* 20,90
- 49. Spezialteller**  
*Lammspieß, Couscous, Hommus, Auberginencreme,  
Falafel, Frühlingsrolle mit Käse und Gemüse, Makdous,  
Salat* 21,90
- 50. Habibteller**  
*Putenspieß mit Tabboule, kl. Hackfleischpizza,  
Falafel, Hommus, Salat* 21,90
- 51. Vier Gänge Menü (ab 2 Personen)**  
*Cedar Mäsa  
Fattousch  
Gemischter Grillteller nach Art des Hauses,  
Couscous oder Reis,  
Dessert* 57,90



**52. Fattet djesch**

*Gegrillte Hähnchenbruststreifen auf gerösteten Brotwürfeln,  
hausgemachten Jogurtsauce, Knoblauch,  
Pinienkernen, Olivenöl, Salat* 17,90

**53. Awarma Labaniye**

*Kalbsstreifen mit Zwiebeln, Paprika an  
Kräuter-Jogurtsauce, Liban. Reis* 17,90

**54. Kafta Beirutiye**

*Gefüllter Blätterteig mit 2 gegrillten  
Lamm-Kalbshackfleischspiesen an Kräuter-Jogurtsauce  
dazu Couscous, Salat* 20,90

**55. Sourteller**

*Gegrillter Kalbsspiess/ 1 Pouletspiess mit gefüllten  
Weinblättern, frischem Gemüse, Salat* 22,90

**56. Saidateller**

*2 gegrillte Kalbsspiesse, frisches Gemüse, Couscous,  
Jogurtsauce, Salat* 22,90

## Desserts

- |   |      |
|---|------|
| <b>63. Baklawa</b>  |      |
| <i>Mit Mandeln und Nüssen gefüllter Blätterteig</i>             | 5,90 |
| <b>64. Halawa</b>   |      |
| <i>hausgemachte Sesamsauce mit Pistazien<br/>und Honig</i>      | 4,90 |
| <b>65. Cassis le figue</b>                                      |      |
| <i>Mit Honig eingelegte Feigen, Walnüsse und<br/>Vanilleeis</i> | 5,90 |
| <b>66. Eis</b>  |      |
| <i>gemischtes Eis mit Sahne</i>                                 | 4,50 |

# Getränke

## **Aperitifs**

|     |                              |              |             |
|-----|------------------------------|--------------|-------------|
| 67. | <i>Glas Prosecco</i>         | <i>0,1 l</i> | <i>3,90</i> |
| 68. | <i>Glas Sekt</i>             | <i>0,1 l</i> | <i>3,90</i> |
| 69. | <i>Libanesischer Arak</i>    | <i>2 cl</i>  | <i>3,90</i> |
| 70. | <i>Campari Soda, orange</i>  | <i>4cl</i>   | <i>3,90</i> |
| 71. | <i>Martini Bianco ,Rosso</i> | <i>4 cl</i>  | <i>3,90</i> |
| 72. | <i>Ramazotti</i>             | <i>4cl</i>   | <i>3,90</i> |
| 73. | <i>Apérol/Hugo</i>           |              | <i>5,50</i> |

## **Whisky / Cognac**

|     |                    |             |             |
|-----|--------------------|-------------|-------------|
| 74. | <i>Ballentines</i> | <i>4 cl</i> | <i>4,90</i> |
|-----|--------------------|-------------|-------------|

## **Biere**

|     |                                 |               |             |
|-----|---------------------------------|---------------|-------------|
| 75. | <i>Lasser Pils vom Fass</i>     | <i>0,3 l</i>  | <i>2,60</i> |
| 76. | <i>Lasser Pils vom Fass</i>     | <i>0,4 l</i>  | <i>3,60</i> |
| 77. | <i>Kristallweizen</i>           | <i>0,5 l</i>  | <i>3,60</i> |
| 78. | <i>Hefeweizen</i>               | <i>0,5 l</i>  | <i>3,60</i> |
| 79. | <i>Flasche Bier alkoholfrei</i> | <i>0,33 l</i> | <i>2,60</i> |
| 80. | <i>Alkoholfreies Weizen</i>     |               | <i>3,60</i> |

## **Alkoholfreie Getränke**

|     |   |               |             |
|-----|---|---------------|-------------|
| 81. | <i>Laban Ayran</i>                      |               |             |
|     | <i>Libanesischer Joghurtgetränk</i>     | <i>0,3 l</i>  | <i>2,50</i> |
| 82. | <i>Mineralwasser Flasche</i>            | <i>0,25 l</i> | <i>1,60</i> |
| 83. | <i>Mineralwasser Lieler Flasche</i>     | <i>0,5 l</i>  | <i>3,20</i> |
| 84. | <i>Flasche Schweppes Tonic</i>          |               |             |
|     | <i>oder Bitterlemon</i>                 | <i>0,2 l</i>  | <i>2,50</i> |
| 85. | <i>Eistee</i>                           | <i>0,2 l</i>  | <i>2,50</i> |
| 86. | <i>Fanta, Cola<sup>10</sup>, Sprite</i> | <i>0,2 l</i>  | <i>2,00</i> |
| 87. | <i>Orangensaft</i>                      | <i>0,2 l</i>  | <i>2,90</i> |

|             |   |               |             |
|-------------|---|---------------|-------------|
| <b>88.</b>  | <i>Jallab</i><br><i>Libanesischer Dattelsaft mit</i><br><i>Mandeln, Walnüssen</i>           | <i>0,3 l</i>  | <i>3,20</i> |
| <b>89.</b>  | <i>Cedar's Limonade</i><br><i>Frischer Zitronensaft mit</i><br><i>Minze und Rosenwasser</i> | <i>0,25 l</i> | <i>3,20</i> |
| <b>90.</b>  | <i>Apfelsaftschorle</i>   | <i>0,2 l</i>  | <i>2,00</i> |
| <b>91.</b>  | <i>Cola, Fanta, Apfelschorle</i>  | <i>0,4 l</i>  | <i>3,60</i> |
| <b>92.</b>  | <i>Redbull</i>  |               | <i>2,90</i> |
|             | <b><i>Schnäpse/Liqueur</i></b>  |               |             |
| <b>93.</b>  | <i>Obstwässerli (38%)</i>   | <i>2 cl</i>   | <i>3,00</i> |
| <b>94.</b>  | <i>Schwarzwälder Kirchwasser (40%)</i>  | <i>2 cl</i>   | <i>3,00</i> |
| <b>95.</b>  | <i>Underberg , Fernet Branca</i>  | <i>2 cl</i>   | <i>3,00</i> |
| <b>96.</b>  | <i>Williamsbirne (40%)</i>  | <i>2 cl</i>   | <i>3,00</i> |
| <b>97.</b>  | <i>Grappa</i>   | <i>2 cl</i>   | <i>3,50</i> |
| <b>98.</b>  | <i>Baileys</i>  | <i>0,2l</i>   | <i>4,00</i> |
|             | <b><i>Warme Getränke</i></b>  |               |             |
| <b>99.</b>  | <i>libanesischer Mocca</i><br><i>mit Kardamom</i>   |               | <i>2,90</i> |
| <b>100.</b> | <i>Tasse Espresso</i>   |               | <i>2,40</i> |
| <b>101.</b> | <i>Tasse Kaffee</i>   |               | <i>2,20</i> |
| <b>102.</b> | <i>Tasse Capuccino</i>  |               | <i>2,90</i> |
| <b>103.</b> | <i>Latte Macciato</i>   |               | <i>2,60</i> |
| <b>104.</b> | <i>Teekännchen (versch. Sorten)</i>   |               | <i>5,00</i> |
| <b>105.</b> | <i>libanesischer Schay</i><br><i>Schwarztee mit frischer Minze oder Zimt</i>                |               | <i>2,20</i> |

## Weine aus dem Libanon

### **106. Prieure Ksara**

*Ein aromatischer und gut ausgereifter Rotwein, dessen Besonderheit im exotisch-fruchtigen Aroma mit überraschenden Anklängen an feurige Würze und Lakritze liegt.*

|        |       |
|--------|-------|
| 0,25 l | 8,90  |
| 0,5 l  | 15,90 |
| 0,75 l | 24,90 |

### **107. Reserve du Couvent**

*Ein exzellenter, vielschichtiger Rotwein bei dem eine zarte Note aus holzigen und Vanille-Tönen mitschwingt*

|        |       |
|--------|-------|
| 0,25 l | 8,90  |
| 0,5 l  | 15,90 |
| 0,75 l | 24,90 |

### **108. Ksara Sunset Rose**

*Erfrischend und belebend ist dieser ausgeglichene und volle Roséwein*

|        |       |
|--------|-------|
| 0,25 l | 8,90  |
| 0,5 l  | 15,90 |
| 0,75 l | 24,90 |

### **109. Blanc de L'Observatoire**

*fruchtige Weisswein, duftend und dicht, ernsthaft und doch einladend und zugänglich, eine reiche Fülle Geschmacksnoten und Aromen nach Tabak, Mandarine und Zitronen mit einer elegant blumigen und fruchtigen Nase.*

|       |       |
|-------|-------|
| 0,25l | 8,90  |
| 0,5l  | 15,90 |
| 0,75l | 24,90 |

### **Italienische Weine**

|  |        |      |
|--|--------|------|
| <b>110.</b> Pinot Grigio               | 0,25 l | 4,90 |
| <b>111.</b> Chianti/ Montepulciano     | 0,25 l | 4,90 |
| <b>112.</b> Frascati                   | 0,25 l | 4,90 |
| <b>113.</b> Weinschorle rot oder weiss | 0,25 l | 2,50 |