Onkel Salamat

ABENDKARTE

Onkel Salamat kocht, wie Grossmütter kochen:
mit Zeit, mit Liebe und mit allem, was gut tut.
Unsere Küche ist persisch geprägt, überwiegend
pflanzlich — und zum Teilen gemacht.

Mittwoch bis Samstag
18:00 - 21:30 Uhr

Preise in CHF inkl. MwSt.

Bezüglich Allergenen informiert dich gerne unser Personal.
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Unsere Speisen sind überwiegend vegan. Ausnahmen bilden Gerichte, bei denen ausdrücklich Fleisch oder Milchprodukte enthalten sind.

VORSPEISEN MEZZE

Zeytoone Parvardeh **6.50**

Grüne und schwarze Oliven, langsam in Kräutern und aromatischem Nusspesto mariniert — der ideale Einstieg

Khormaye Bam **4.50**

Saftig-weiche Datteln aus dem Iran — karamellsüss, vollmundig, ein kleiner Gruss aus Persien

Muhammara mit Nan Barbari **11.50**

Dip aus gerösteten Walnüssen und roten Peperoni, verfeinert mit Granatapfelsirup — serviert mit frisch gebackenem Nan Barbari

Onkels Favorit **Hummus mit Nan Barbari** **10.50**

Kichererbsenmus, wöchentlich neu interpretiert — mit hausgebackenem Nan Barbari

Baba Ghanoush mit Nan Barbari **11.50**

Im Ofen geröstete Aubergine, cremig aufgeschlagen mit Knoblauch und Olivenöl — rauchig, tief, unwiderstehlich

Bulgur Köfte **8.50**

hausgemachte Bulgur-Gemüse Köfte - würzig, erfrischend

Falafel **8.50**

Goldbraun frittierte Kichererbsenbällchen auf cremiger Tahini-Sauce

Dolmeh Kalam

Zarte Kohlblätter, liebevoll gefüllt nach altem persischen Familienrezept **9.50**

Onkels Favorit **Abre soorkh schodeh**

Zarte Blumenkohlröschen im luftig-knusprigen Bierteig, dazu eine frische Joghurt-Kräutersauce **9.50**

Köfte **11.50**

Saftige Bällchen aus Schweizer Rind und Reis, langsam gegart in Onkels Haussauce

Fattoush **14.50**

Salat mit frittiertem Fladenbrot, Lattich, Tomaten, Gurke und Radieschen — leicht, bunt, belebend

HAUPTGANG MEZZE

Harira **25.50**

Wärmender Eintopf aus Erbsen und Linsen, langsam mit Gewürzen geköchelt — reichhaltig, voller Tiefe

Onkels Favorit

Kadoo **28.50**

Kürbis auf fluffigem Quinoa, gekrönt mit Pistazien-pesto, frischen Kräutern und cremigem Feta

Khooreshteh Bamiyeh **29.50**

Zartes Schweizer Poulet in einem samtigen Ragout mit Okra, reifen Tomaten und einem Hauch Zimt — persisch, wärmend, verführerisch

Onkels Favorit

Gormeh Sabzi **32.50**

Persiens Lieblingsgericht: langsam geschmorter Kräutereintopf mit zartem Schweizer Lamm — ein Gericht mit Seele

BEILAGEN

Nan Barbari **5.50**

Täglich frisch gebackenes persisches Fladenbrot - knusprig und duftend

Onkels Favorit

Bulgur **7.50**

Lockerer Bulgur, verfeinert mit goldbraun gerösteten Zwiebeln

Kabuli Palau **7.50**

Duftender persischer Festtagsreis mit gerösteten Mandeln, Pistazien und karamellisierten Karotten

Empfohlene Menge für zwei Personen
drei Vorspeisen und eine Hauptspeisen plus Beilage
Es kann gerne nachbestellt werden -
oder eine Box zum mit nach Hause nehmen

DESSERT

hausgemachtes Baklava **5.50**

Hauchdünne Teigschichten, gefüllt mit fein gehackten Nüssen - nach Familienrezept, hausgemacht (vegan)

hausgemachter Schokoladen - Pistazienkuchen **9.50**

Kuchen mit Schokolade mit Pistazien - lecker

Dattel-Schokoladen Glace & hausgemachte Baklava **9.50**

Hausgemachte Dattel-Schokoladen Glace von Gelavena mit knusprigem Baklava - eine wunderbare Kombination

Onkel Salamat x Gelavena Glace (pro Kugel) **5.50**

Dattel x Schokolade
Dattel x Banane
Fior di datteri
Saisonglace

Affogato mit Fior di datteri **9.50**

Eine Kugel Fior di datteri Glace von Gelavena, ertränkt in einem heissen Espresso - schlicht, unwiderstehlich