

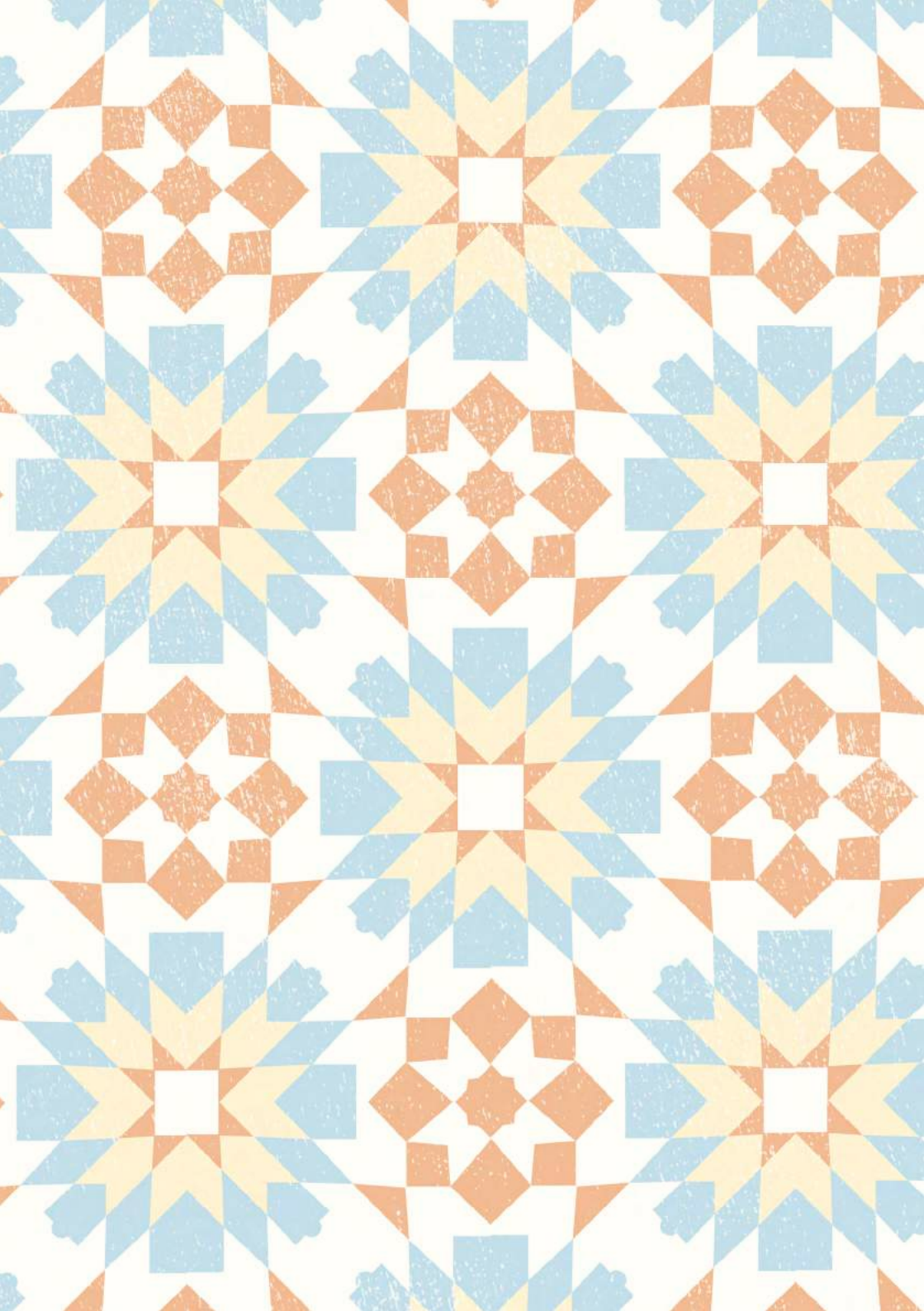


za zaa

LEBANESE SOUL FOOD

“When you have more than you need, build a longer table not a higher fence“ lautet das Motto und die Philosophie unseres Restaurants mit libanesischer Küche. Wir haben auch alle Gründe dazu, die Tische zu erweitern; denn unsere Spezialitäten sind verschiedene, warme und kalte, fleischhaltige, vegetarische, oder vegane Mezzes, welche wir in verschiedenen Variationen ganz nach dem Prinzip des „gemeinsamen Essen und Teilen“ servieren. Zu den mit warmem Pitabrot aufgetischten Gerichten bieten wir abwechslungsreiche, passende, liebevoll und frisch zubereitete Drinks an.

A WARM
WELCOME AT
ZA ZAA
ENJOY!



GETRÄNKE | DRINKS



WASSER FÜR WASSER

In der Schweiz ist sauberes Wasser eine Selbstverständlichkeit. In vielen Teilen der Welt ist dies nicht der Fall. Deshalb fördert WfW gemeinsam mit über 500 Partnerbetrieben das Trinken von Leitungswasser, sensibilisiert für den Wert von Wasser und integriert Spenden in den Alltag. Dies

KAFFEE | COFFEE

Wir haben für dich:

 Kuhmilch / *cow milk*

 Soyamilch / *soy milk*

KAFFEE CREME 4.5
Mokka Efti
Black coffee

KAFFEE CREME ENTKOFFEINIERT 5
Decaffeinated coffee

ESPRESSO 4.5

DOPPELTER ESPRESSO 6.5
Double espresso

ESPRESSO MACCHIATO 4.5

RISTRETTO 4.5

ARABISCHER MOCCA 5
Arabic mocca

LATTE MACCHIATO 5.5

CAPPUCCINO 5

SCHALE 5
Coffee with milk

KALTER KAFFEE 6.5
mit/ohne Milch
Iced coffee with/without milk

CAFFE CORETTO 7.5
mit Grappa / Vecchia Romagna
Coffee with grappa / Vecchia Romagna




MILCHGETRÄNKE | MILKY BEVERAGES


HEISSE MILCH/KALTE MILCH 4.5
Hot/cold milk

HEISSE/KALTE SCHOGGI 5.5
Hot/cold chocolate

HEISSE/KALTE OVOMALTINE 5.5
Hot/cold ovomaltine

GLACE & SORBET ICE CREAM & SORBET

 GLACE 5
Vanille, Schoko
Vanilla, chocolate

 SORBET 5
Mango, Zitrone
mango, Lemon



TEEKANNE | TEAPOTS

MINZE MAROKKO MIT GRÜNTEE 6
Moroccan mint with green tea

MINZE LIBANON MIT SCHWARZTEE 6
Libanon mint with black tea

GRIECHISCHER BERGTEE MIT EISENKRAUT 6
Greek vervain tea

TEEGLAS | TEA IN A GLASS

FRISCHE MINZE MIT HOLUNDER 6
Fresh mint tea with elderflower

FRISCHE MINZE MIT HONIG 6
Fresh mint tea with honey

FRISCHE MINZE MIT LIMETTE 6
Fresh mint tea with lime

FRISCHER INGWER-ZITRONE TEE 6
Fresh Ginger lemon tea

JASMINTEE 5
Jasmine tea

ROSENTEE 5
Rose tea

GRÜNTEE 5
Green tea

SCHWARZTEE 5
Black tea

CHAI LATTE 6
mit Milchschaum, Honig & Zimt
Chai latte with milk, honey & cinnamon



GETRÄNKE OFFEN | BEVERAGES

BIO-SIRUP AUS BERN	3dl	5
Rosenblüten / Holunderblüten / Goldmelissen / Chai	5dl	7.5
<i>Organic syrup from bern</i>		
<i>Rose blossom / elderflower / bee balm / chai</i>		
BIO-APFELMOST VOM BAUERNHOF / APFELSCHORLE	3dl	5
<i>Organic apple juice/apple spritzer</i>	5dl	7.5
ORANGENSAFT / ORANGENSCHORLE	3dl	5
<i>Orangejuice / orange spritzer</i>	5dl	7.5
DEW	3dl	5
Kurdisches Joghurtgetränk		
<i>Kurdish yogurt-based drink</i>		



HAUSGEMACHT | HOMEMADE DRINKS

ROSENBLÜTENEISTEE MIT ORANGENWASSER	3dl	5
<i>Iced tea with rose blossom & orange flavour</i>	5dl	7.5
LIMETTEN-MINZE LIMO	3dl	6
<i>Lemonade with lime & mint flavour</i>	5dl	8.5
GRANATAPFEL-BASILIKUM LIMO	3dl	6
<i>Lemonade with pomegranate & basil flavour</i>	5dl	8.5



GETRÄNKE FLASCHEN | BOTTLED BEVERAGES

WASSER AUS DEM APPENZELL STILL/LAUT 3.3dl 4.5
Mineral water from Appenzell 5dl 6.5



WFW - WASSER FÜR WASSER 1l 7.5
10% wird gespendet für Brunnenbau in Sambia
10% will be donated to well digging in Zambia

CLUB MATE KOLA 3.3dl 5.5
Club Mate Kola

CHARITEA MATE BIO 3.3dl 6

GAZOSA 1883 POMPELMO / GRAPEFRUIT 3.3dl 6

GAZOSA 1883 GINGER / INGWER 3.3dl 6

FRITZ LIMO ZITRONE 3.3dl 5.5
Fritz soda lemon

FRITZ LIMO ORANGE 3.3dl 5.5
Fritz soda orange

FRITZ SPRITZ RHABABERSCHORLE BIO 3.3dl 5.5
Fritz soda rhubarb

THOMAS HENRY 2 dl 5.5
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale



BIER OFFEN | DRAFT BEER

APPENZELLER QUÖLLFRISCH HELL (5,2% Vol.)	3.3dl 5dl	5 8
PANACHÉ MIT ELMER-CITRO <i>Mixed with lemonade</i>	3.3dl 5dl	5 8
MENASCHÉ MIT MINZE SIRUP <i>Mixed with mint syrup</i>	3.3dl 5dl	5 8
GRENASCHÉ MIT GRENADIN SIRUP <i>Mixed with pomegranate syrup</i>	3.3dl 5dl	5 8

FLASCHENBIER | BOTTLED BEER

VOLLMONDBIER (BIO 5,2% VOL.)	3.3dl	6.5
LEERMONDBIER (BIO 0,0% VOL.)	3.3dl	6.5
HOLZFASSBIER (5,2% VOL.)	3.3dl	6.5
CALVINUS-BLANCHE (BIO, 5,2% VOL.)	3.3dl	6.5
SCHWARZER KRISTALL (6,3% VOL.)	3.3dl	6.5
QUÖLLFRISCH NATURTRÜB (4,8% VOL.)	3.3dl	6.5
HEFE-WEIZENBIER (BIO, 5,2% VOL.)	5dl	8.5



APÉRO SPEZIAL | SPECIAL APERITIF

FRÜHLINGSERWACHEN	10
Weisswein mit Mineralwasser, Holundersirup <i>Spring Awakening</i> <i>White wine with sparkling water & elderflower syrup</i>	
SOMMERNACHTSTRAUM	10
Weisswein mit Mineralwasser, Rosensirup <i>A Midsummer Night's Dream</i> <i>White wine with sparkling water & rose blossom syrup</i>	
HERBSTGEFLÜSTER	10
Weisswein mit Mineralwasser, Goldmelissensirup <i>Autumn Whispers</i> <i>White wine with sparkling water & bee balm syrup</i>	
WINTERZAUBER	10
Weisswein mit Mineralwasser, Chaisirup <i>Winter Magic</i> <i>White wine with sparkling water & chai syrup</i>	
APEROL SPRITZ	10
Prosecco, Aperol, Mineralwasser <i>Aperol & prosecco with sparkling water</i>	
HUGO CLASSIC	12
Prosecco, Mineralwasser, Holundersirup, Limette, Minze <i>Prosecco with sparkling water, elderflower syrup, lime & mint</i>	
HUGO ORIENTAL	12
Prosecco, Mineralwasser, Rosensirup, Limette, Minze <i>Prosecco with sparkling water, rose blossom syrup, lime & mint</i>	
KIR ROYAL	10
Prosecco mit Crème de Cassis <i>Prosecco with crème de cassis</i>	
KIR	8
Weisswein mit Crème de Cassis <i>White wine with crème de cassis</i>	
GESPRITZER WEISSWEIN	7
Süß/sauer <i>White wine with a dash of sparkling water or lemonade</i>	



APÉRO | APERITIF

CAMPARI ORANGE	1dl	11
CAMPARI SODA	1dl	10
RAKI ANISBRAND 53%	2cl	8
CAMPARI, CYNAR 23%	4cl	8
MARTINI BIANCO, MARTINI ROSSO 15%	4cl	8
PASTIS 45%	2cl	8
RAMAZZOTTI, APPENZELLER 30%	4cl	8
AVERNA, FERNET BRANCA 32%	4cl	8

LONGDRINKS

CAIPIRINHA	13
MOJITO	13
CAMPARI ORANGE	11
CUBA LIBRE	12
GIN TONIC/LEMON	12
VODKA ORANGE/LEMON	12
WHISKY COLA	12



WHISKY

TALISKER (SINGLE MALT 10 YEARS, 45% VOL.)	4cl	13
OBAN (SINGLE MALT 14 YEARS, 43% VOL.)	4cl	14
LAGAVULIN (SINGLE MALT ISLAY 16 YEARS, 43% VOL.)	4cl	14
CANADIAN CLUB (BLENDED WHISKY, 40% VOL.)	4cl	10
JACK DANIEL'S (TENNESSEE WHISKY, 40% VOL.)	4cl	10
BALLENTINE'S (BLENDED SCOTCH WHISKY, 40% VOL.)	4cl	10

SPIRITUOSEN | LIQUOR

GIN BOMBAY SAPPHIRE (38% VOL.)	4cl	10
VODKA ABSOLUT (40% VOL.)	4cl	10
RUM HAVANA CLUB (SILVER/BRAUN 3 AÑEJO, 38% VOL.)	4cl	10

DIGESTIF

GRAPPA DI BAROLO 43%	2cl	9
VECCHIA ROMAGNA 38%	2cl	9
SOUTHERN COMFORT 37%	4cl	9
BAILEYS IRISH CREAM 17%	4cl	9
AMARETTO DI SARONNO 28%	4cl	9
SAMBUCCA MOLINARI 40%	4cl	9
HUMBEL GELBMÖSTLER 43%	2cl	9
HUMBEL HOLUNDER BRAND 43%	2cl	9
HUMBEL KIRSCHKE 43%	2cl	9

SCHAUMWEIN | SPARKLING WINE

BIO PROSECCO DOC RAPHAEL DAL BO
Venetien, Italien

1dl 8
7.5dl 56

Ein besonders aromatischer Prosecco. Mit nur 11 Volumenprozent Alkohol leicht und erfrischend. Ein weicher, fruchtiger Schaumwein für alle Gelegenheiten.

*Organic Prosecco DOC Raphael dal Bo
Venetien, Italy*

A wonderfully fresh and persistent taste, with seductive fresh apple aromas, fruity and pleasant on the palate, a beautiful sparkling wine for any occasion.



WEISSWEIN | WHITE WINE

ANGORA BEYAZ SULTANA

1dl 6

Türkei/Anatolien

7.5dl 42

Sultana

Ein Weißwein mit grügelber Farbe, ausdrucksstarkem Bouquet mit tropischen Früchten, frisch & fruchtig im Geschmack, mit zarten Citrus & Blumentönen.

Green-yellow colour. Flavours of tropical fruits.

On the palate a fresh & fruity taste with an aromatic touch of flowers.

BASA DO TELMO RODRIGUEZ

1dl 7

Spanien/Rueda Verdejo

7.5dl 49

Viura, Sauvignon Blanc

Strohgelbe Farbe. Aromen nach Zitrusfrüchten, Passionsfrucht, Kiwi, Holunder. Am Gaumen ein leicht würziger Touch mit exotischen Frucht-Nuancen.

Straw yellow colour. Flavours of citrus fruits,

passionfruit, kiwi & elderflower.

On the palate a light, aromatic touch of exotic fruits.



ROTWEIN | RED WINE

MUSAR JEUNE GASTON HOCHAR

1dl 8

Libanon/Bekaa Valley

7.5dl 56

Cinsault, Shiraz, Cabernet Sauvignon, Syrah

Kirschen, schwarzen Johannisbeeren, reife Brombeeren.

Tannine sind sehr weich & gut integriert.

Gaumen bringt eine gute Komplexität von würzigen Aromen.

Cherries, black currants & ripe black berries.

Tannins are soft & well balanced.

On the palate a balanced mix of aromatic flavours.



SYRAH DU MAROC TANDEM ALAIN GRAILLOT 1dl 9
Casablanca 7.5dl 63

Syrah, Shiraz

Das Bouquet verströmt Noten von roten & schwarzen reifen Früchten. Der samtige Auftakt wird von reifen, fast konfitüreartigen Fruchtaromen getragen.

Bouquet of ripe red & black fruits. Fruity jam flavours.

CAMINS DEL PRIORAT ALVARO PALACIOS 1dl 9
Spanien/Priorat DOQ 7.5dl 63

Samsó, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah

Tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase stechen Noten von reifen roten Beeren, Cassis sowie florale Aromen hervor.

Am Gaumen viel Frucht, Pflaumen & Holznoten.

Leichte Röstaromen & eine gute Säure mit einem langen, fruchtigen Abgang. 91 Parker Punkte.

Deep ruby-red with purple reflections.

Aroma notes of ripe red berries, cassis as well as floral flavours.

On the palate very fruity, plum & woody flavours.

Light roasting flavours & light sourness.

CHÂTEAU MUSAR GASTON HOCHAR 7.5dl 86
Libanon/Bekaa Valley

Cabernet Sauvignon, Cinsault, Mourvedre

Rostrot mit braunem Rand, welcher sich schon durchsichtig gibt. Darjeeling, Hagebutte & Pflaumen.

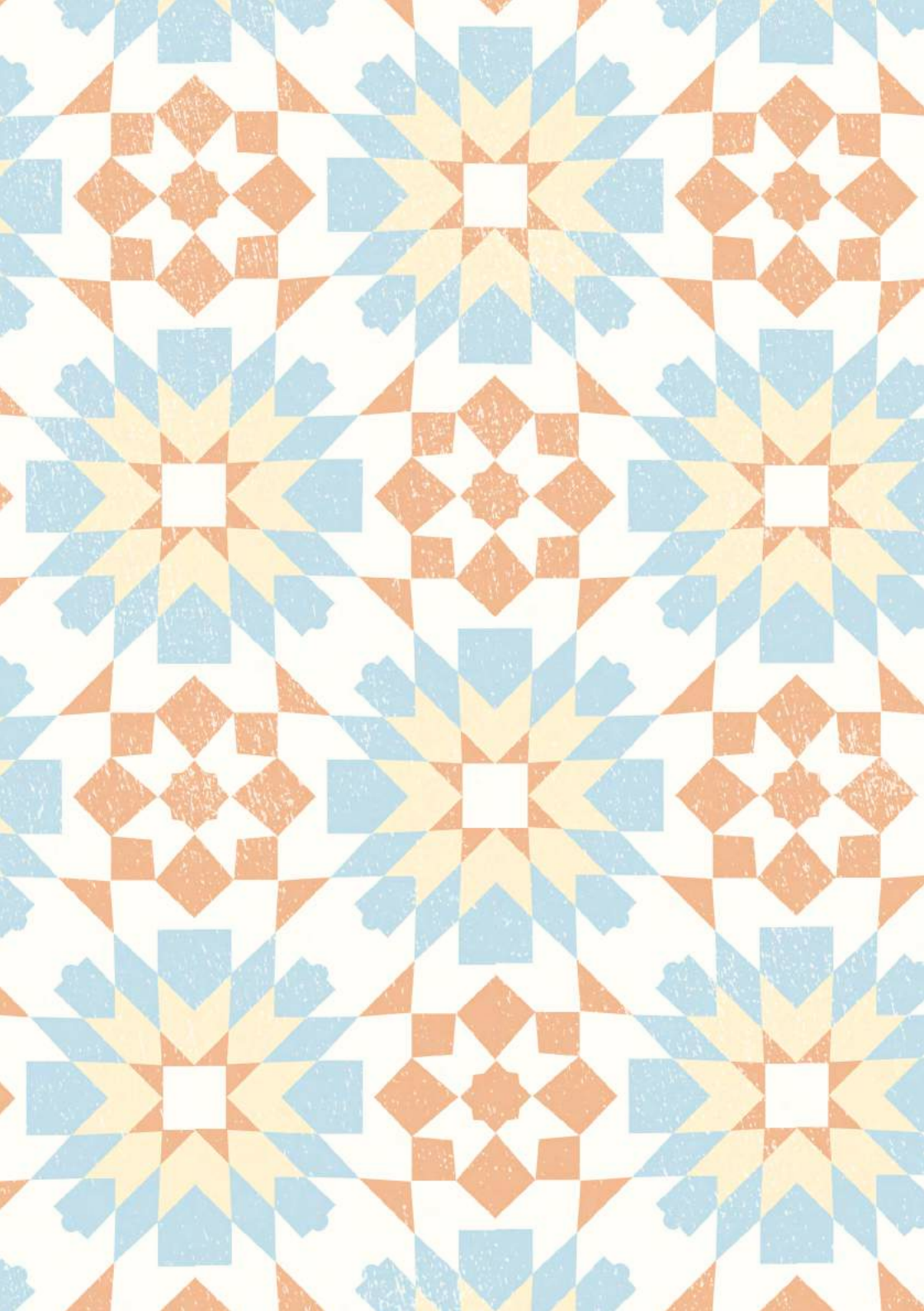
Am Gaumen süß & mit einer lebendigen Säure.

Moschus & reife Sauerkirschen, umhüllt von Eleganz.

92 Parker Punkte

Rust-coloured. Darjeeling, rosehip & plums. On the palate sweet with a fresh sourness. Flavours of musk & ripe sour cherries, infolded in elegance.





ESSEN | FOOD



Wir servieren ausschliesslich Fleisch
100% **Jenzer-Natura-Qualität** aus besonders
artgerechter Tierhaltung, aus der Region



VEGETARISCH / VEGETARIAN




VEGAN


SUPPE | SOUP

-  1. GELBE LINSENSUPPE 10
Yellow lentil soup


SALATE | SALADS


-  2. SCHARKIE 10
Vierjahreszeiten Salat
Four seasons salad

-  3. FATUSCH 13
Arabischer Salat mit geröstetem Brot
Arabic salad with roasted bread

-  4. TABOULÉ 13
Libanesischer Petersilien-Bulgur Salat
Lebanese bulgur salad with parsley

-  5. GURKEN-MINZE SALAT 14
mit frischer Minze Zitronensaft & Olivenöl
Cucumber salad with fresh mint, lemon juice & olive oil

-  6. TOMATEN-GRANATAPFEL SALAT 14
mit frischem Basilikum
Tomato & pomegranate salad with fresh basil

-  7. HALLOUMI SALAT 22
mit drei Halloumi & Hummus
Salad with three halloumi pieces & hummus

-  8. FALAFEL SALAT 22
mit vier Kichererbsen-Bällchen & Hummus
Salad with four falafel balls & hummus





9. POULETSPIESS SALAT 24
Bunter Salat mit zwei Pouletspiesen & Hummus
Colourful salad with two chicken skewers & hummus

10. LAMMSPIESS SALAT 26
Bunter Salat mit zwei Lammspiessen & Hummus
Colourful salad with two lamb skewers & hummus

HUMMUS

- 
- 
- | | |
|--|-------|
|  11. HOMMUS ORIGINAL | 8 |
| <i>Püree von Kichererbsen & Sesampaste</i>
<i>Hummus with sesam paste</i> | |
|  12. AVOCADO HOMMUS | 10 |
| <i>Püree von Kichererbsen an Avocado</i>
<i>Hummus with avocado</i> | |
|  13. ROTE BEETE HOMMUS | 10 |
| <i>Püree von Kichererbsen an roter Beete</i>
<i>Hummus with beetroot</i> | |
|  14. HOMMUS HARRA | 9 |
| <i>Püree von Kichererbsen mit Harissa, pikant</i>
<i>Hummus with harissa, spicy</i> | |
|  15. HOMMUS PINIEN | 10 |
| <i>Püree von Kichererbsen mit Kreuzkümmel & Pinien</i>
<i>Hummus with cumin & pine nuts</i> | |
| 16. HOMMUS LAHME | 18.50 |
| <i>Püree von Kichererbsen mit einem Lammspiess</i>
<i>Hummus with one lamb skewer</i> | |
- 

PITASANDWICHES | PITA SANDWICHES

- 
- 
- | | |
|--|----|
|  17. FALAFEL PITA MIT HUMMUS & SALAT | 24 |
| <i>Pita bread filled with falafel, hummus & salad</i> | |
|  18. HALLOUMI PITA MIT HUMMUS & SALAT | 24 |
| <i>Pita bread filled with halloumi, hummus & salad</i> | |
| 19. POULET PITA MIT HUMMUS & SALAT | 27 |
| <i>Pita bread filled with chicken, hummus & salad</i> | |


MEZZE KALT | MEZZE COLD


-  20. LABNEH 8
Joghurt mit Minze
Strained yogurt with mint
-  21. BORANI 10
Persisches Spinatjoghurt
mit Kurkuma
*Persian yogurt
with spinach & curcuma*
-  22. BABA GHANOUSH 10
Auberginenmousse
mit Sesampaste
*Eggplant dip
with sesame paste*
-  23. WARAK INAB: 4 Stück 10
Weinblätter mit
Reis-Kräuterfüllung
*Four grape leaves filled
with rice & herbs*
-  24. MAKDOUS: 4 Stück 10
Mini-Auberginen gefüllt
mit Walnüssen, Peperoni
& Knoblauch
*Mini eggplants filled with
walnuts, peppers & garlic*
-  25. LABNEH ZA'ATAR 8
Joghurt mit Minze & Za'atar
*Strained yogurt with mint
& za'atar*
-  26. ZA'ATAR CHIPS 5
Libanesisches Knusperbrot
mit Gewürzen & Olivenöl
*Crispy Lebanese bread
with spices & olive oil*
-  27. ZEYTOUN 5
Marinierte Oliven
Marinated olives







MEZZE WARM

 28. FALAFEL: 4 Stück 10
Frittierte Kichererbsen-Bällchen
Four fried falafel balls


 29. RAKAJEK: 3 Stück 10
Teigrollen gefüllt
mit Fetakäse & Petersilie
*Three pastry rolls filled with
feta cheese & parsley*

 30. HALLOUMI: 3 Stück 10
Grillierter Schaf-Kuh-Ziegenkäse
Three pieces of grilled halloumi

 31. FATAYER SBENEHGH: 3 Stück 12
Libanesische Spinat-Teigtaschen
*Three Lebanese dumplings
with spinach*

32. FATAYER LAHME: 3 Stück 14
Libanesische
Hackfleisch-Teigtaschen
*Three Lebanese dumplings
with minced meat*

33. KIBBEH LAHME: 3 Stück 16
Boulgurteig gefüllt
mit Hackfleisch
*Three bulgur-dumplings
with minced meat*

 34. MOUSAKA 10
Auberginen mit Kichererbsen
& Tomaten
*Baked eggplant with chickpeas
& tomatoes*

35. MERGUEZ: 2 Stück 12
Two spicy lamb sausages

36. POULETSPIESS 8
Chicken skewers

37. LAMMSPIESS 10
Lamb skewers

BEILAGEN | SIDE DISHES

38. REIS Rice 5



39. COUSCOUS 5

40. HAUSGEMACHTE POMMES 7
Home-made French fries

41. EXTRA FLADENBROT 2
Additional flatbread




MEZZE FÜR MICH | MEZZE FOR ME

-  42. Teller mit kalten & warmen Mezze (vegan oder vegetarisch) 25
Mixed cold & warm mezze (vegan or vegetarian)
-  42. Teller mit kalten & warmen Mezze & ein Poulet Spiess 30
Mixed cold & warm mezze & one chicken skewer

MEZZE FOR SHARING

Alle Mezze Platten werden mit Pitabrot, Couscous & Reis serviert
All mezze platters include pita bread, couscous & rice

MEZZE FÜR ZWEI | MEZZE FOR TWO

-  42. Verschiedene kalte & warme Mezze-Schalen 66
(vegan oder vegetarisch)
Mixed cold & warm mezze platter (vegan or vegetarian)
42. Verschiedene kalte & warme Mezze-Schalen 76
& vier Spiesse (Poulet & Lamm)
Mixed cold & warm mezze platter & four skewers
(chicken & lamb)



MEZZE FÜR DREI | MEZZE FOR THREE



42. Verschiedene kalte & warme Mezze-Schalen 99
(vegan oder vegetarisch)
Mixed cold & warm mezze platter (vegan or vegetarian)

42. Verschiedene kalte & warme Mezze-Schalen 114
& sechs Spiesse (Poulet & Lamm)
*Mixed cold & warm mezze platter & six skewers
(chicken & lamb)*



MEZZE FÜR VIER | MEZZE FOR FOUR




42. Verschiedene kalte & warme Mezze-Schalen 132
(vegan oder vegetarisch)
Mixed cold & warm mezze platter (vegan or vegetarian)

42. Verschiedene kalte & warme Mezze-Schalen 152
& acht Spiesse (Poulet & Lamm)
*Mixed cold & warm mezze platter & eight skewers
(chicken & lamb)*



HAUPTSACHE VEGI | VEGETARIAN DISHES

-  50. FALAFEL TELLER 23
 Falafel mit Hummus, Labneh & Couscous
Falafel with hummus, strained yogurt & couscous
-  51. WARAK INAB TELLER 23
 Weinblätter mit Reis-Gemüsefüllung, Labneh & Couscous
Grape leaves filled with rice & vegetables, served with strained yogurt & couscous
-  52. MOUSAKA TELLER 23
Auberginen mit Tomaten, Kichererbsen, Tahinsauce & Reis
Baked eggplant with tomatoes, chickpeas & tahini sauce, served with rice
-  53. MEZZE TELLER 25
 Falafel, Rakajek, Halloumi, Hummus, Labneh & Couscous
Falafel, pastry rolls, halloumi, hummus & strained yogurt, served with couscous

HAUPTSACHE FLEISCH | MEAT DISHES



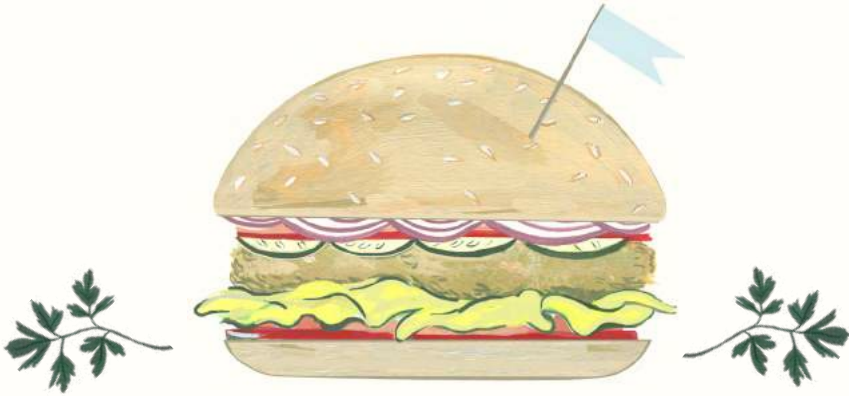
Wir servieren ausschliesslich Fleisch,
100% **Jenzer-Natura-Qualität**
aus besonders artgerechter Tierhaltung, aus der Region.

54. POULET SHAWARMA 27
mit Hummus, Labneh & hausgemachten Pommes
Chicken with hummus & strained yogurt, served with home-made French fries
55. LAMM SHAWARMA 30
mit Hummus, Labneh & hausgemachten Pommes
Lamb with hummus & strained yogurt, served with home-made French fries





56. SHISH TAVOUK 27
Pouletspiesse mit Hummus, Labneh & Couscous
Chicken skewers with hummus, strained yogurt & couscous
57. SHISH LAHME 30
Lammspiesse mit Hummus & Labneh & Couscous
Lamb skewers with hummus, strained yogurt & couscous
58. MERGUEZ TELLER 27
Hausgemachte Lammwürste mit Hummus, Labneh & Couscous,
Harissa
*Homemade lamb sausages with hummus & strained yogurt
served with couscous, harissa*
59. MIX SHAWARMA TELLER 33
Poulet & Lamm, Halloumi, Hummus, Labneh & hausgemachten
Pommes
*Mixed platter of chicken, lamb, halloumi, hummus
& strained yogurt, served with home-made French fries*
60. MIX TELLER 33
Poulet, Lamm, Halloumi mit Hummus,
Labneh & Couscous
*Mixed platter with chicken, lamb, halloumi,
hummus, strained yogurt & couscous*






ORIENTALBURGER | ORIENTAL BURGERS






- | | | |
|---|--|----|
|  61. | FALAFEL BURGER
mit hausgemachten Pommes & Hummus
<i>with home-made French fries & hummus</i> | 25 |
|  62. | HALLOUMI BURGER
mit hausgemachten Pommes & Hummus
<i>with home-made French fries, & hummus</i> | 25 |
| 63. | POULET BURGER
mit hausgemachten Pommes & Hummus
<i>Chicken burger with home-made French fries & hummus</i> | 28 |
| 64. | RINDSBURGER
mit hausgemachten Pommes & Hummus
<i>Beef burger with home-made French fries & hummus</i> | 28 |

TAJINE MAROC

-  65. GEMÜSE TAJINE 26
Buntes Gemüse an Kurkuma - Koriandersauce mit Couscous /
Reis *Colorful vegetables with turmeric and coriander sauce,*
served with couscous / rice
66. POULET TAJINE 29
Pouletschenkel an Safransauce mit eingelegten Zitronen,
grünen Oliven & Couscous / Reis
Chicken thighs in a safran sauce with pickled lemons,
green olives & couscous / rice



SÜSSPEISEN | DESSERT

-  70. LABAN ORIENTAL 8
Joghurt mit Traubensirup, Honig, Zimt & Walnüssen
Yogurt with grape syrup, honey, cinnamon & walnuts
-  71. GÜLÜM 9
Mango-Sorbet mit Prosecco & Rosensirup
Mango sorbet covered with prosecco & rose blossom syrup
-  72. WIENER EISKAFFEE 9
Heisser Espresso mit Vanillieglace, Schlagrahm
& Schokoladensauce
*Hot espresso with vanilla ice cream, whipped cream
& chocolate sauce*
-  73. MUHALLABIEH 9
Libanesischer Pudding mit Orangensauce, Rosenwasser
& Pistazien
Lebanese pudding with rose water, orange sauce & pistachios
-  74. COUPE ZA ZAA 9
Syrische Baklava mit Vanillieglace & Schlagrahm
Syrian Baklava with vanilla ice cream & whipped cream



- 
75. SYRISCHE BAKLAVA
Syrian Baklava 6
76. SCHOKOLADENKUCHEN
mit Schlagrahm & Pistazien
Chocolate cake with whipped cream & pistachios 6
77. GLACE
Vanille, Schokolade
Ice cream: vanilla, chocolate, 5
78. SORBET
Mango, Zitrone
mango, lemon 5





GRUPPENANGEBOT

Für grosse Gruppen bieten wir ausschliesslich Mezze-Variationen an, zum gemeinsamen zelebrieren und schlemmen. Unser Restaurant ist spezialisiert auf Mezze und bekannt dafür.



Es wird sehr reichhaltig und quergebietet aufgetischt, so dass der Abend sehr gesellig & genussvoll verstreicht. Die Auswahl ist sehr gross, so dass für jeden Geschmack etwas dabei ist.

Bitte entschieden Sie sich für ein Gruppenangebot.

MEZZE FÜR ALLE



-  80. Verschiedene kalte & warme Mezze-Schalen pro Person 33
(vegan oder vegetarisch)
Mixed cold & warm mezze platter (vegan or vegetarian)

81. Verschiedene kalte & warme Mezze-Schalen pro Person 38
& vier Spiesse (Poulet & Lamm)
Mixed cold & warm mezze platter & four skewers (chicken & lamb)

MEZZE FÜR FREUNDE



-  82. Verschiedene kalte & warme Mezze-Schalen pro Person 40
(vegan oder vegetarisch)
Mixed cold & warm mezze platter (vegan or vegetarian)

83. Verschiedene kalte & warme Mezze-Schalen pro Person 45
& vier Spiesse (Poulet & Lamm)
Mixed cold & warm mezze platter & four skewers (chicken & lamb)
Inklusive Dessert



MEZZE QUERBEET SPECIAL

-  84. Verschiedene kalte & warme Mezze-Schalen pro Person 55
(vegan oder vegetarisch)
Mixed cold & warm mezze platter (vegan or vegetarian)

85. Verschiedene kalte & warme Mezze-Schalen pro Person 60
& vier Spiesse (Poulet & Lamm)
*Mixed cold & warm mezze platter & four skewers
(chicken & lamb)*
Inklusive Aperotr nk & Dessert

"TISCHLEIN DECK DICH"

-  86. Verschiedene kalte & warme Mezze-Schalen pro Person 99
(vegan oder vegetarisch)
Mixed cold & warm mezze platter (vegan or vegetarian)

87. Verschiedene kalte & warme Mezze-Schalen pro Person 109
& vier Spiesse (Poulet & Lamm)
*Mixed cold & warm mezze platter & four skewers
(chicken & lamb)*

Inklusive Aperotr nk, Mineralwasser, Wein, Kaffee, Dessert & Digestif



**WHEN YOU HAVE MORE
THAN YOU NEED,
BUILD A LONGER TABLE
NOT A HIGHER FENCE.**

Za Zaa
Libanesisches Restaurant
Petersgraben 15
4051 Basel

Reservation +41 61 501 80 44
info@zazaa.ch
zazaa.ch

Menu design: Taltal Levi
Taltallevi.com

alpascha
Kochen
mit Leidenschaft

Waldviertel
Natura-Qualität
Kontrolliert nach EU-Norm


CASA DEL VINO

PRODEGA
GROWA

1881 **Gasparini**

SCHÜWO
Trink. Kulder. mit. Witz.

Gebüder
Marksteiner

Paul
Ulrich
AG

