



Ethio-Tscharni

Äthiopische Spezialitäten

Amuse bouche

Vorspeise

1. Hausgemachte Sambusa mit Rinds Fleisch oder Poulet
Saisonsalat nach äthiopischer Art
CHF 10.50

2. Hausgemachte Sambusa mit Gemüsefüllung
Saisonsalat nach äthiopischer Art
CHF 9.00

Vegi oder Vegane Gerichte

3. Schiro Tegabino mit Kartoffeln, Karotten und Spinat
CHF 18.00

4. Misir Wet (Rote Linsen Sauce), Kabis und Bohnen
CHF 18.00

5. Beyaeaintu (Vegan Kombination 3 & 4) mit Schiro, Linsen,
Kartoffeln, Karotten, Spinat, Kabis und Bohnen
CHF 22.00

Fleisch Gerichte

6. Tibs (Lamm Ragout) angebraten mit frischen Tomaten,
Zwiebeln und Peperoncini
CHF 22.00

7. Yabscha Doro (Pouletschenkel) mit roter Sauce, gekochtem Ei,
Frischkäse und Spinat
CHF 24.00

8. Kitfo (Rindstatar) scharf, mittel oder mild
mit Frischkäse und grünem Kohl
CHF 26.00

Dessert

9. Äthiopische Bula (Creme Brulée)
CHF 4.50

Take-Away CHF 2.- günstiger