

Wochenmenü

Dienstag

Menü I

Khoreshte Lubia Sabz (persischer Bohnenschmortopf)

19.50

Zartes Rindfleisch mit Frische Bohnen, Zwiebeln, Kartoffeln und Karotten in milder Hitze gekochten Sauce aus würzigen Tomaten + Basmatireis

Menü II

Khoreshte ghormeh sabzi (vegetarisch)

18.00

Bei milder Hitze gekochter Eintopf aus erlesenen, aromatischen Kräutern und Kidneybohnen, verfeinert mit getrockneten Limetten + Basmatireis

Mittwoch

Menü I

Davud Basha - Orientalische Hackfleischbällchen

19.50

Das Klassische Eintopfgericht wird mit in der Pfanne gebratenem Hackfleisch zubereitet, das in aromatischen Gewürzen gekocht wird + Basmatireis

Menü II

Weisbohnen Eintopf

18.00

Bei milder Hitze gekochter Eintopf aus Weisbohnen, Kartoffeln, Tomatensauce und Zwiebeln + Basmatireis

Donnerstag

Menü I

Basmatireis mit Curry Sauce

19.50

Gelbe Curry Sauce zubereitet mit Rahm, gebratenem Knoblauch, Zwiebeln und Pouletbrust

Menü II

Mirzaghaseemi mit Safranreis (vegetarisch)

18.00

Gebackene Auberginen mit gegrillten Tomaten, Knoblauch, Eiern und persischen Gewürzen.

Freitag

Menü I

Zereshk Polo ba Morgh / Poulet mit Berberitzenreis

19.50

Saftiges Pouletfleisch auf einem Nest aus duftendem Safran-Basmatireis, veredelt mit karamellisierten Berberitzen, Safran und Pistazien.

Menü II

Khoreshte Gheyme / Eintopf mit Schälerbsen und knusprigen Kartoffelstreifen (Vegetarisch)

18.00

Knusprig gebratenen Kartoffelstreifen und gelben Erbsen, in einer mild-würzigen Tomatensauce mit getrockneten Limetten + Basmatireis

Zu den Gerichten servieren wir Ihnen jeweils eine Vorspeise:

Khiyar Mast, Mast-o Musir, Borani

www.cafe-restaurant-safran.ch