

# RESTAURANT ANATOLIA



# RESTAURANT ANATOLIA



*Die Türkische Küche ist die hohe Kunst,  
die die Sinne befriedigt  
gesellschaftliche, gemeinschaftliche und kulturelle Werte festigt.*

*Geniessen Sie die warme, gastfreundliche Atmosphäre und  
lassen Sie sich mit frischen Köstlichkeiten verwöhnen*

*Profitez de l'ambiance chaleureuse et conviviale et  
faites-vous plaisir avec nos spécialités fraîches*

*Enjoy the warm, friendly atmosphere and  
indulge yourself with fresh delicacies*





## *Fisch / Poissons / Fish*

*Eglifilets gebraten an feiner hausgemachter Zitronensauce mit Safrankartoffeln*  
*Vorspeise: Grüner Salat*

*Filets de perche meunière à la sauce citron avec pommes de terre au safran*  
*Entrée : Salade verte*

*Perch fillets fried with succulent lemonsauce and boiled saffron potatoes*  
*Starter: Salad*

150 gr.  
39.-

*Zanderfilets gebraten an feiner hausgemachter Zitronensauce mit Reis*  
*Filets de sandre meunière à la sauce citron avec du riz*  
*Zander fillets fried with succulent lemonsauce and rice*

150 gr.  
37.-

*Eglifilets in Butter gebraten mit Safrankartoffeln*  
*Filets de perche meunière avec pommes de terre au safran*  
*Perch fillets fried in butter with boiled saffron potatoes*

150 gr.  
38.-

*Eglifilets frittiert mit Tartaresauce dazu Pommes*  
*Friture de perches avec sauce tartare et frites*  
*Perch fillets deep fried with tartare sauce and french fries*

150 gr.  
35.-





## Vorspeisen Hors d'œuvres Starters

- |     |   |     |   |   |                  |
|-----|---|-----|---|---|------------------|
| 710 | <i>Grüner Salat</i><br><i>Salade Verte</i><br><i>Green Salad</i>  | 9.- | 012   | <i>Sigara Börek</i><br><i>Rouleaux de printemps</i><br><i>Springs Rolls</i> | 12.-             |
| 019 | <i>Orient. Vorspeiseteller Mezze</i><br><i>Assiette de hors d'oeuvres variées</i><br><i>Mixed Mezze</i> |     |   |   | Pro Person: 25.- |
| 711 | <i>Hirten Salat</i><br><br><i>Salade du berger</i><br><br><i>Sheppard's Salad</i>                       |     | <i>Grüner Salat, Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Gurken, Fetakäse</i><br><br><i>Salade verte, tomates, oignons, olives, concombres, fromage feta</i><br><br><i>Green salad, tomatoes, onions, olives, cucumbers, feta cheese</i>   |   | 13.- / 21.-      |
| 716 | <i>Griechischer Salatad</i><br><i>Salade grecque</i><br><i>Greek Salad</i>                              |     | <i>Tomaten, Fetakäse, Gurken, Oliven, Basilikumsauce</i><br><i>Tomates, fromage feta, concombres, olives, sauce basilic</i><br><i>Tomatoes, feta cheese, cucumbers, olives, basil dressing*</i><br><i>*Mit Kebap-Fleisch / Avec la viande de Kebap / With Kebap-Meat*</i> |   | 13.- / 26.-      |
| 712 | <i>Auberginenkaviar</i><br><i>Kaviar d'aubergines</i><br><i>Eggplant caviar</i>                         |     | <i>Auberginenpüree, Knoblauch und Olivenöl</i><br><i>Purée d'aubergines, ail et huile d'olives</i><br><i>Matched eggplants with garlic and olive oil</i>  |   | 13.-             |
| 713 | <i>Cacik</i>  |     | <i>Frische Gurken, Joghurt, Knoblauch, Olivenöl, Petersilie</i><br><i>Concombres frais, yaourt, ail, huile d'olives, persil</i><br><i>Fresh cucumbers, yoghurt, garlic, olive oil, parsley</i>  |   | 10.-             |
| 715 | <i>Weinblätter</i><br><i>Feuilles de vigne</i><br><i>Wine leaves</i>                                    |     | <i>Gefüllt mit Reis, Olivenöl, Petersilie</i><br><i>Riz, huile d'olives et persil</i><br><i>Wine leaves</i>   |   | 10.-             |



## *Spezialitäten Spécialités Specialities*

### *720 Musakka*

*Gehacktes Rindfleisch, Auberginen, Tomaten dazu Reis  
Viande hachée de bœuf, aubergines, tomates avec du riz  
Minced beef cooked with eggplants, tomatoes with rice*

35.-

### *721 Güveç*

*Gratiniertes Gemüse, Lammragout-Eintopf, Reis  
Ragoût d'agneau et légumes gratinés au four, servi avec du riz  
Diced lamb with over baked vegetables, served with rice*

40.-

### *722 Karniyarik*

*Gebratene Aubergine mit gehackter Rindfleisch-Füllung an hausgemachter  
Tomatensauce mit Joghurt und Reis*

*Aubergine grillée, farcie à la viande hachée de bœuf avec sauce tomate à la  
mode du patron, yaourt et riz*

*Stuffed, grilled eggplant with minced beef, special tomato sauce, yoghurt  
and rice*

35.-

### *735 Lammhaxe*

*Lammhaxe auf türkische Art, geschmort mit Gemüse  
Souris d'agneau aux saveurs turques, rôti avec légumes  
Lamb shank on Turkish art, stew with vegetables*

43.-





## Vegetarisch Végétarien Vegetarian

### 723 Imam Bayildi

« Der Imam fiel in Ohnmacht »

Gebratene Aubergine mit orientalischer Gemüse-Füllung an hausgemachter Tomatensauce mit Joghurt und Reis

« Le prêtre s'est évanoui »

Aubergine farcie aux légumes orientaux avec sauce tomate à la mode du patron, yaourt et riz

« The Imam fainted »

Grilled eggplant stuffed with vegetables, homemade tomato sauce and yoghurt with rice

35.-

### 724 Riz Casimir

Mit grillierten Pouletstreifen oder Vegetarisch: Frische Früchte sautiert, Currysauce dazu Reis

Avec des tranches de poulet grillée ou Végétarien: Fruits frais sautés au sauce curry et riz

With Chicken or Vegetarian: Fresh fruits sauteed on a curry sauce with rice

Mit Poulet/ avec poulet/ with chicken

V: 30. - / 35.-

### 744

Mit Poulet

**Kinderportion:**

Chicken Nuggets mit Pommes

**Assiette pour enfant:**

Chicken Nuggets avec frites

**Child plate:**

Chicken Nuggets with french fries

16.-

### 745 Portion Pommes Frites

9.-





## *Spezialitäten Spécialités Specialities*

### *730 Osmanischer Teller*

*Im Ofen überbackenes Siedfleisch mit Auberginen und Kartoffelpüree  
Viande de boeuf cuite au four, aubergines, purée de pommes de terre  
Boiled beef gratinated with eggplant and mashed potatoes*

*38.-*

### *739 Döner Kebab*

*Kalbfleisch und Poulet vom Drehspieß mit Pommes Frites oder Reis  
Viande de veau, poulet avec pommes frites ou riz  
Veal meat chicken with french fries or rice*

*33.-*

### *741 Iskender Kebab*

*Döner-Kebabfleisch auf klein geschnittenem Brot an hausgemachter  
Sauce und Joghurt*

*Pain haché avec „viande kebab“ à la sauce spéciale du patron et yaourt  
Döner Kebab on a bed of bread covered with yoghurt and tomato sauce*

*33.-*





## Grilladen Grillades Grill

### 731 Pouletbrust

Grilliert, feine hausgemachte Currysauce, grillierte Peperoni dazu Reis

Poitrine de poulet

Grillé, à la sauce curry à la mode du patron avec du riz et peperoni grillé

Chicken breast

Grilled, with home-made curry sauce, rice and grilled pepperonis

35.-

### 733 Sis Kebap

Lammfilet grilliert mit Tomaten, Peperoni serviert mit hausgemachter Champignonsauce und Reis

Filet d'agneau

Grillé, tomates, peperoni et riz, sauce champignons à la mode du patron

Lamb fillet

Grilled, tomatoes, pepperonis and rice, home made mushrooms sauce

49.-

### 02 Kuzu Pirzola

Lammkotelett

Reis oder Pommes Frites

Côtelette d'agneau

Riz ou Frites

Lamb chops

Rice or french fries

44.-

### ÜBERRASCHUNGS MENU

Ab 2 Personen (5-Gänge-Menu)

### MENU SURPRISE DE LA MAISON

Dès 2 personnes (5-plats)

### SURPRISE MENU

Minimum 2 persons (5-course) Pro Person 90.-





## Grilladen Grillades Grill

- 05 *Rinds-Entrecôte*      *Reis od. Pommes Frites*  
*Entrecôte de boeuf*      *Riz ou Frites*  
*Beef Entrecôte*      *Rice or french fries*      49.-
- 03 *Rindssteak*      *Reis od. Pommes Frites*  
*Stæk de Bœuf*      *Riz ou Frites*  
*Beef Steak*      *Rice or french fries*      42.-
- 737 *Gemischte Grillade*  
*Lammkotelett, Pouletbrust an Currysauce, Lammfilet,*  
*Peperoni und Tomaten mit Reis oder Pommes frites*

### *Grillades Mélangées*

*Côtelette d'agneau, poitrine de poulet au curry,*  
*Filet d'agneau, peperoni et tomates avec riz ou pommes frites*

### *Mixed grill*

*Lamb chops, chicken breast with curry sauce,*  
*Lamp filet, pepperonis and tomatoes with rice or French fries*

58.-

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen aus lösen können, informieren sie unsere Mitarbeitenden gerne.*



*Alle Preise in CHF inkl. 8.10% MWST.*

*Herkunft unserer Fleischwaren*

*Lamm: Schweiz/ Neuseeland*

*Rind: Schweiz / Ausnahmen werden deklariert*

*Poulet: Schweiz*

*Fisch: Polen (Bianchi Schweiz)*

*Gemüse: Je nach Verfügbarkeit und Saison aus dem Seeland*





## *Menu Bosphorus*

*Grüner Salat an feiner Granatapfelsauce*

*Im Ofen gebackenes Zanderfilet, dazu Aubergine und Karotte*

*Überraschungsdessert*

*Salade verte avec la sauce de grenade maison*

*Filet de sandre cuit au four, aubergine et carotte*

*Dessert Surprise*



*Green salad with Pomegranate sauce*

*Oven-baked perch fillet, eggplant and carrot*

*Surprise Dessert*

*CHF 68.-*

### *Empfehlung des Chef's*

*Ein 3-Gang –Menu*

*Ab 2 Personen / pro Person*

*CHF 70.-*

*Lassen Sie sich überraschen und geniessen Sie die orientalische Atmosphäre*

*Un menu à 3 plats*

*A partir de 2 personnes / par personne*

*CHF 70.-*

*Laissez vous surprénds et profiter de l'ambiance oriental*

*A 3-course menu*

*From 2 persons / per person*

*CHF 70.-*

*You will be surprised and enjoy the oriental atmosphere*





## Getränke Boissons Drinks

### Kaffee – Tee/ Cafés – Thés

Kaffee / Café	5.-
Schale	5.-
Cappuccino	6.-
Latte Macchiato	6.-
Türkischer Kaffee	7.-
Tee / Thé	5.-
Traditioneller Minztee	14.- pro Kanne
Ovomaltine / Caotina	6.-



### Mineralwasser / Eaux Minerales / Soft Drinks

Offen Ausschank	30 cl	50 cl
Eistee / Thé froid	5.-	6.50
Coca Cola	5.-	6.50
Mineral Wasser	5.-	6.50
Karaffe Wasser		5.-

### Flaschen

Arkina	50 cl	7.-
Arkina	100 cl	13.-
Coca Cola / Coca Zero	33 cl	5.50
Rivella rot, blau	33 cl	5.50
Apfelsaft/ Apfelschorle	33 cl	5.50
Sinalco	33 cl	5.50
San bitter	20 cl	5.50
Schweppes Tonic	20 cl	5.50
Schweppes Bitter Lemon	20 cl	5.50





<i>Bier / Biere / Beer</i>	<i>30 cl</i>	<i>50 cl</i>
<i>Cardinal offen</i>	5.50-	6.-
<i>EFES Bier</i>		6.-
<i>Feldschlösschen Ohne Alkohol</i>	6.-	
<i>Weizenbier</i>		7.-

<i>Prosecco</i>	<i>10 cl</i>
<i>Prosecco brut</i>	9.-

### *Anatolia Aperitif*

<i>Yeni Raki</i>	8.-
<i>Anatolia Aperitif ohne Alk.</i>	9.-
<i>„Freshen Up“ mit Alk.</i>	9.-
<i>Aperol Spritz</i>	9.-
<i>Gespritzer Weisswein</i>	8.-

### *Branntweine Eaux-De (4 cl)*

<i>Grappa Fior di vite</i>	10.-		
<i>Vielle prune</i>	10.-	<i>Cognac Rémy Martin</i>	12.-
<i>Metaxa</i>	10.-	<i>Wodka</i>	10.-
<i>Williams</i>	10.-	<i>Gordon's Gin</i>	10.-

### *Aperitifs / Aperos (4 cl)*

<i>Campari Bitter</i>	8.-	<i>Suze</i>	8.-
<i>Cynar</i>	8.-	<i>Pastis od. Ricard</i>	8.-
<i>Martini</i>	8.-	<i>Appenzeller</i>	8.-

### *Whiskies (4 cl)*

<i>Whisky Ballantine's</i>	10.-
<i>Whisky Jack Daniels</i>	10.-

### *Liköre / Liqueurs (4 cl)*

<i>Disaronno Amaretto</i>	9.-
<i>Baileys Irish Cream</i>	9.-

*Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.*





## Weissweine / Vins Blancs



	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	Fl.	
<b>Vully Chasselas</b>	6.50	13.-	19.50	32.50	46.-	70 cl 11%

Der Vully ist eines der kleinsten Weinanbaugebiete der Schweiz, hier wird die Liebe zum Wein sehr gross geschrieben. Der Vully Chasselas hat eine jugendliche Note, von Heu, Litchi und Aprikose. Im Gaumen frisch und jugendlich, ein Hauch von Pfefferminze und Zitronenaroma.



<b>Ancyra Muscat</b>	6.50	13.-	19.50	32.50	46.-	75 cl 12%
----------------------	------	------	-------	-------	------	-----------

Als Verweis auf eine der Ursprungsregionen des weltweiten Weinbaus wurde der historische Name der anatolischen Hauptstadt Ankara "Ancyra" diesem Weisswein verliehen, gekeltert aus der ursprünglich im ägäischen Raum beheimateten Traubensorte Muskateller. Ancyra Muscat zeigt den besonderen Charakter der Traube: hocharomatisch, lebendig, ausgewogen und rund im Geschmack.



<b>Angora Sultaniye</b>	7.-	14.-	21.-	35.-	52.50	75 cl 12%
-------------------------	-----	------	------	------	-------	-----------

Angora offenbart den besonderen Charakter der in Denizli angebauten Traubensorte "Sultaniye" - ein delikater, lebendiger und ausgewogener Weisswein. Reife Aprikose und Birnen, Pfirsich und tropische Früchte, lebendig, rund und ausgeglichen mit nachhaltigem Fruchtgeschmack, so zeigt sich der türkische Weisswein.



<b>Selection</b>	7.-	14.-	21.-	35.-	52.50	75 cl 13.5%
------------------	-----	------	------	------	-------	-------------

Narince, Emir, der Selection ist eine ausbalancierte Cuvée aus Sultaniye Trauben, die einem Wein Fruchtigkeit verleihen, sowie den Semillon Trauben für ihr Finesse. Es ist ein erfrischender, leichter Weisswein mit markanter Säure und Aromen von Ananas, Grapefruit, Äpfel und Zitrone.

## Roseweine / Vins Rosés



<b>Vully Oeil de Pedrix</b>	7.-	14.-	21.-	35.-	52.50-	70 cl 12.5%
-----------------------------	-----	------	------	------	--------	-------------

Oeil de Pedrix stammt ausschliesslich vom Pinot Noir. Eine lebendige und frische Note. Pfirsich, Birne und Mandarine kommen hervor. Im Gaumen ist er frisch und rassig.



<b>Lâl Çal Karasi</b>	7.-	14.-	21.-	35.-	52.50	75 cl 12%
-----------------------	-----	------	------	------	-------	-----------

Gekeltert aus der in Denizli angebauten Traubensorte "Çal Karasi" ist "Lal" der beliebteste Roséwein der Türkei. Lebendig und reich an Fruchtaromen, köstlich und nachhaltig so verfügt er über das anziehende Aroma roter Früchte, eine frische Säure, intensiver Duft von frischen Früchten, insbesondere Erdbeere und Pfirsich, süsse Gewürzaromen und nachhaltigen Geschmack. Es ist der Sommerwein schlechthin.





## Rotweine / Vins Rouges



	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	Fl.	
<b>Vully</b> Pinot Noir	7.-	14.-	21.-	35.-	52.50	70 cl 12%

Eine typische Pinot Noir Note, in der Nase Erdbeeren, Himbeeren und jugendlich. Im Gaumen fruchtig, eine schöne Säure, elegant, verführerisch und süffig. Er bezaubert Weinliebhaber.



<b>Yakut</b>	7.-	14.-	21.-	35.-	52.50	75 cl 12%
--------------	-----	------	------	------	-------	-----------

**Öküzgözü, Boğazkere,** Yakut wird aus sorgfältig ausgewählten Trauben der Sorten Öküzgözü, Boğazkere, welche in den Weingärten Ostanatoliens und der Ägäis wachsen. Reicher Aromagehalt, charakterstark, rund, ausgeglichen und nachhaltig, Intensiv und vielfältig.



<b>Angora</b>	7.-	14.-	21.-	35.-	52.50	75 cl 12%
---------------	-----	------	------	------	-------	-----------

**Cabernet Sauvignon, Carignan,** Angora ist eine weiche, runde und ausgewogene Mischung aus den Traubensorten Carignan, Cabernet Sauvignon, angebaut im ägäischen Raum. Ein lebendiger frischer Wein. Im Gaumen schmeckt er nach Blaubeeren und Pfefferminze.



<b>Ancyra</b>	7.-	14.-	21.-	35.-	52.50	75 cl 13.5%
---------------	-----	------	------	------	-------	-------------

**Cabernet Sauvignon, Syrah,** Als Verweis auf eine der Ursprungsregionen des weltweiten Weinbaus wurde diesem Rotwein der historische Name der anatolischen Hauptstadt Ankara verliehen. Er ist ein vollmundiger Rotwein mit intensiven Gewürz- und Waldfruchtaromen.





## Rotweine / Vins Rouges



	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	Fl.
<b>Ancyra Merlot</b>	7.-	14.-	21.-	35.-	52.50 <small>75 cl 13.5%</small>

Gekellert aus der weltweit anerkannten, edlen Traubensorte Merlot, angebaut im ägäischen Raum. Reich, konzentriert, milder Tanningehalt, ausgeglichen, nachhaltig, intensiv würzig mit Aromen roter Waldfrüchte.



<b>Antik</b> <i>Shiraz, Cabernet Sauvignon</i>	7.-	14.-	21.-	35.-	52.50 <small>75 cl 14%</small>
---	-----	------	------	------	--------------------------------

Der Antik Wein ist ein trockener Rotwein aus Denizli. Dieser Wein wird 8 Monate in franz. Eichenfässern gelagert und so entsteht ihm ein reiches Bouquet von Geschmack am Gaumen. Dieser Dunkle Rotwein schmeckt nach Brombeeren, Vanille und gedörrten Früchten. Sehr verführerisch durch seinen fruchtigen Charakter.



<b>Doluca Öküzgözü</b>	8.-	16.-	24.-	40.-	60.- <small>75 cl 14%</small>
------------------------	-----	------	------	------	-------------------------------

Der Doluca wird in Elazığ/ Diyarbakir Region produziert. Es ist ein voller Wein. Er hat Aromen von reifen roten Früchten. Ein wenig Gewürze des Orients und sanfte Tannine schmeicheln der Nase und Gaumen. Der Wein reift 4 Monate in franz. Eichenfässern.



<b>Doluca Shiraz</b>	8.-	16.-	24.-	40.-	60.- <small>75 cl 15.5%</small>
----------------------	-----	------	------	------	---------------------------------

Der Doluca betont den Shiraz Wein mit sehr kräftigem und fruchtvollem Tanningeschmack. Er reift 4 Monate in franz. Eichenfässern damit er diese zarte Nuance erhält, vollkörperig, kräftig aber dennoch sehr ausbalanciert so präsentiert er sich.





## Rotweine / Vins Rouges



### *Kapadokya Kocabag*

*Gekeltert aus der in Nevsehir Urgup angebauten Traubensorte "Kocabag Kapadokia Rosewein der Türkei. Lebendig und reich an Fruchtaromen, köstlich und nachhalig verfügt er über das anziehende Aroma roter Früchte, eine frische Saure, intensiver von frischen Früchten, insbesondere Erdbeere und pfirsich, süsse Ge-würzaromen nachhaltigen Geshmack. Es ist der Sommerwein schlechthin.*

60.- 75 cl 12%



## *Die Geschichte des Türkischen Weins*

*Geradezu einen biblischen Ursprung hat der Weinanbau in der Türkei: Will man der Überlieferung glauben, war wohl Noah, der erste Weinbauer dessen Arche auf dem Berg Ararat am Schwarzen Meer strandete.*

*Das Land am Bosphorus hat eine uralte Weinbau-Tradition, bereits im 4. Jahrtausend v. Chr. gab es schon kultivierte Rebflächen in Anatolien und an der Küste des Kaspischen Meeres. Im Gebiet Transkaukasien, das gemeinsam mit Mesopotamien als Wiege der Weinkultur gilt. In der Antike galt anatolischer Wein als qualitativ hochwertig und wurde zu hohen Preisen gehandelt.*

*Erst unter dem als Weinliebhaber bekannten Gründervater der Türkischen Republik, Mustafa Kemal Atatürk, begann die Zeit des modernen Weinbaus. Die Türkei steht in der Traubenproduktion weltweit auf Platz drei und hat fünfmal mehr Rebfläche als Deutschland. Davon werden aber nur wenige Prozent für den Weinbau verwendet, die grosse Menge wird zu Rosinen verarbeitet.*

*Heute wird jede fünfte im Land produzierte Flasche exportiert. Die Türkei ist hinter Spanien, Italien und Frankreich das viertgrösste Weinbauland. Die Türkei produziert heute eine breite Palette an Weinstilen sowohl mit internationalen Rebsorten wie Merlot, Chardonnay und Sauvignon Blanc als auch mit einheimischen Sorten.*

*Unter den lokalen werden Spitzenweine vorwiegend aus den Sorten Bogazkere, Öküzgözü, Sultaniye, Emir und Narince hergestellt.*

*Bogazkere: der Name bedeutet so viel wie Rachenkratzer. Sie wird im südlichen Anatolien angebaut und bringt dichte, dunkle, sehr gut strukturierte, lagerfähige Tropfen hervor.*

*Öküzgözü: Ochsenauge die ihren Namen den grossen Beeren verdankt, bringt fruchtige, feinwürzige und gut strukturierte Weine hervor.*

*Sultaniye: Aus der Sultaniye, die im westlichen Anatolien und in der Ägäis Region angebaut wird (Izmir, Bodrum, Denizli), werden frische, saftige Weissweine gekeltert, die jung am besten schmecken.*



