



Persisches Restaurant

مراعدیست با شادی که شادی آن من باشد مرا قولیست با جانان که جانان جان من باشد
به خط خویش فرمان به دستم داد آن سلطان که تا تخت و تا تخت او سلطان من باشد
اگر بشیرا کرستم نکیر و غیر او دستم و کر من دست خود ختم بهودمان من باشد
چه زهره دارد اندیشه که کردش من کردد که قصد ملک من دارد چو او خاقان من باشد
نمیز روی من زردی به اقبال لب لعش بسمردیش من رستم چو او دستان من باشد
بدرم زهره زهره خراشم ماه را چهره برم از آسمان مهره چو او کیوان من باشد

مولانا

Ein ewiger Bund verbindet mich mit der Freude, sie soll immer die Meine sein
Ein heiliges Versprechen gab ich dem Geliebten, dass er für immer mein Herz sei

Mit eigener Hand überreichte mir jener Herrscher den Erlass

Solange Thron und Glück bestehen, bleibt er mein König

Ob ich nüchtern bin oder berauscht, nur seine Hand hält die meine

Rumi (13. Jahrhundert)

Folgen Sie uns auf Instagram

Shiraz_Restaurant_Schweiz



Vorspeisen

Ab Dough Khiaf 14 CHF
Erfrischender Joghurt-Gurken-Dip mit getrockneter Minze, Rosinen und Walnüssen. Ein Hauch von persischem Sommer in jeder Löffelspitze
Serviert gekühlt mit hausgemachtem persischem Fladenbrot.

Nazkhatoon 14 CHF
Cremiger Genuss aus Auberginen & Linsen, veredelt mit Granatapfelsauce, Walnüssen und frischer Minze
Serviert warm mit hausgemachtem persischem Fladenbrot.

Suppe 14 CHF

Salad-e Shirazi 14 CHF
Erfrischender Klassiker aus Shiraz, fein gehackte Gurken, Tomaten und Zwiebeln, mariniert in Zitronen- und mildem Traubensaft, verfeinert mit frischer Minze und Olivenöl.

Naan Panir 14 CHF
Ein Stück persische Einfachheit milder Käse mit Gurken, Tomaten und Oliven, verfeinert mit Olivenöl.
Dazu warmes Fladenbrot. Schlicht, frisch und voller Heimat.

Fleischgerichte vom Grill Saucen (nach Wahl, je + 1 CHF) Granatapfel, hausgemachter Joghurt oder scharf.

Kabab Soltani 42 CHF
Ein königliches Fest: Zart plattiertes Rindfilet und ein würziger Hackfleischspieß vereint auf einem Teller. Dazu Safran-Basmatireis und gegrilltes Gemüse.
Sauce nach Wahl: Joghurtsauce oder Granatapfelsauce.
Ein Hochgenuss der persischen Grilltradition.

Kabab Kubideh 30 CHF
Saftige Spiesse aus fein gewürztem Lamm-Rind- oder Rindhackfleisch, frisch gegrillt und serviert mit aromatischem Safran-Basmatireis.
Begleitet von gegrillter Tomate und Peperoni.
Sauce nach Wahl: Joghurtsauce oder Granatapfelsauce.

Jujukabab 30 CHF
Zarte Hähnchenbrust, mariniert in Safran und Zitronensaft, auf dem Grill vollendet. Serviert mit duftendem Safran-Basmatireis, gegrillter Tomate und Peperoni.
Sauce nach Wahl: feine Joghurtsauce oder fruchtige Granatapfelsauce.

Shiraz Mix Burritos 23 CHF
Fladenbrot, gefüllt mit gegrilltem Hackfleisch und zartem Poulet, kombiniert mit frischem Salat, Tomaten, Käse, knusprigen Chips und einer würzigen Sauce.

Shiraz Poulet Burritos 23 CHF
Fladenbrot, gefüllt mit zart gegrillter Pouletbrust, kombiniert mit frischem Salat, Tomaten, Käse, knusprigen Chips und einer würzigen Sauce.

Shiraz Kubideh Burritos 23 CHF
Fladenbrot, gefüllt mit gegrilltem Rindhackfleisch, kombiniert mit frischem Salat, Tomaten, Käse, knusprigen Chips und einer würzigen Sauce.

Kabab Makhlut 35 CHF
Eine köstliche Kombination: zarter Hähnchenspiess, mariniert in Safran und Zitronensaft, sowie ein würziger Lamm-Rind- oder Rindhackspieß.
Serviert mit duftendem Safran-Basmatireis und gegrilltem Gemüse.
Sauce nach Wahl: Joghurtsauce oder Granatapfelsauce.

Kabab Bakhtiari 34 CHF
Ein meisterhaft gegrillter Mix-Spiess vereint zart mariniertes Rindfilet und saftige Hähnchenbrust, vollendet mit duftendem Safranreis und gegrilltem Gemüse.
Sauce nach Wahl: Joghurtsauce oder Granatapfelsauce.
Optional: Extra Kubideh-Spiess + 8 CHF

Sini Kabab für 2 Personen 77 CHF
Fleischplatte für zwei Personen – eine festliche Grillplatte mit zwei Lamm-Rind- oder Rindhackspiesen, einem Hähnchenspiess und einem zarten Rindfiletspieß.
Serviert mit Safran-Basmatireis (für zwei Personen) und gegrilltem Gemüse.
Sauce nach Wahl: Joghurtsauce oder Granatapfelsauce.

Saucengerichte Saucen (nach Wahl, je + 1 CHF) Granatapfel, hausgemachter Joghurt oder scharf.

Chelo Goosht 35 CHF
Ein persischer Klassiker der besonderen Art: Butterzartes Rindfleisch, langsam geschmort in einer goldenen Safransauce begleitet von edlem Basmatireis. Voller Tiefe, Wärme und Tradition.
Sauce nach Wahl.

Zereshk Polo 32 CHF
Ein Fest der Aromen: Goldener Safranreis mit rubinroten Berberitzen, begleitet von zart geschmorte Hähnchenkeule in einer verführerischen Safran-Orangensauce. Ein Klassiker, der Herz und Gaumen wärmt.
Sauce nach Wahl.

Saucen (nach Wahl, je + 1 CHF)

Granatapfel, hausgemachter Joghurt oder scharf.

Fesenjan 32 CHF

Ein königliches Gericht aus Nordpersien: Zart geschmortes Poulet oder Rindfleisch in einer samtigen Granatapfel-Walnuss-Sauce – süss, sauer und nussig. Dazu duftender Basmatireis

Ein Genuss voller Tiefe und Geschichte. Sauce nach Wahl.

Khoresht Karafs 32 CHF

Persisches Kräutergericht mit Sellerie und zartem Rindfleisch oder Poulet, geschmort in einer aromatischen Sauce mit roten Bohnen, serviert mit edlem Safran-Basmatireis. Sauce nach Wahl.

Loobia Polo 32 CHF

Safran-Basmatireis, liebevoll vermengt mit zarten grünen Bohnen, Karotten, Tomaten und zartem Rindfleisch oder Poulet, verfeinert mit einer aromatischen Orangen-Tomatensauce. Ein herzhaftes persisches Reisgericht voller Farbe, Wärme und Geschmack. Sauce nach Wahl.

Vegetarische Gerichte

Loobia Polo 23 CHF

Safran-Basmatireis, liebevoll vermengt mit zarten grünen Bohnen, Karotten und Tomaten, verfeinert mit einer aromatischen Orangen-Tomatensauce. Ein herzhaftes persisches Reisgericht voller Farbe, Wärme und Geschmack. Sauce nach Wahl.

Fesenjan 23 CHF

Ein königliches Gericht aus Nordpersien: Samtige Granatapfel-Walnuss-Sauce – süss, sauer und nussig. Dazu duftender Basmatireis ein Genuss voller Tiefe und Geschichte. Sauce nach Wahl.

Khoresht Karafs 23 CHF

Persisches Kräutergericht mit Sellerie, geschmort in einer aromatischen Sauce mit roten Bohnen, serviert mit edlem Safran-Basmatireis. Sauce nach Wahl.

Nazkhatoon 23 CHF

Ein cremiger Genuss aus Auberginen und Linsen, veredelt mit Granatapfelsauce, Walnüssen und frischer Minze, abgerundet mit einem Hauch Tradition. Serviert mit edlem Safran-Basmatireis. Sauce nach Wahl.

Fischgerichte

Gheliye Maahi 32 CHF

Eine kräftige Kombination aus Thunfisch, grünen Kräutern, Knoblauch und Tamarindenpaste – ein südiranisches Fischragout voller Tiefe und Charakter, serviert mit duftendem Safran Basmatireis. Sauce nach Wahl.

Dessert

Datteln Dessert 9 CHF

Feinste persische Rotab-Datteln, gefüllt mit Walnüssen, veredelt mit cremiger Sesampaste und einem Hauch geröstetem Sesam. Ein süßer Genuss – zart, nussig und reich an orientalischer Wärme.

Safran Glace 9 CHF

Edle Glace mit echtem persischen Safran – zart schmelzend, goldgelb und fein duftend. Ein Hauch von Luxus in jeder Kugel.

Granatapfel Glace 9 CHF

Erfrischende Glace aus echtem Granatapfelsaft – fruchtig, leicht säuerlich und wunderbar belebend. Ein Geschmack wie ein Sommer in Persien

Faloode Reismudle Glace 9 CHF

Traditionelle persische Glace aus feinen Reisteig-Fäden in Rosenwasser leicht, erfrischend und einzigartig in Textur und Geschmack. Ein Klassiker aus Shiraz, der auf der Zunge zergeht

Tee

Shiraz Schwarz Tee 7 CHF

Ein duftender Kräuterschwarztee aus Orangenblüten (Bahar Narenj), inspiriert vom Frühling in Shiraz. Blumig, beruhigend und voller Poesie ein Schluck davon ist wie ein Spaziergang durch die Gärten von Eram.

Safran Schwarz Tee 8 CHF

Feinster persischer Safran, aufgeossen zu einem goldenen, aromatischen Tee. Wärmend, wohltuend und edel – ein Getränk mit königlichem Charakter und beruhigender Tiefe.

Granatapfel Tee 7 CHF

Fruchtiger Tee mit dem intensiven Aroma reifer persischer Granatäpfel – leicht herb, erfrischend und belebend. Ein orientalischer Genuss, der Körper und Geist mit jeder Tasse aufblühen lässt.

Zimt Tee 7 CHF

Aromatischer Tee mit echter Zimtstange, sanft aufgeköcht für ein warmes Geschmackserlebnis. Perfekt zum Entspannen.

Damnoosh 8 CHF

Ein harmonischer Aufguss aus Safran, Kardamom und einem Hauch Rosenwasser – wohltuend, duftend und tief beruhigend. Ein Tee wie aus 1001 Nacht – voller Wärme, Blüten und orientalischer Eleganz.

Shiraz Hauskaffee - frisch geröstet

Kaffe Crème 4.50 CHF

Espresso 4.50 CHF

Cappuccino 5.50 CHF

Latte Macchiato 5.50 CHF

Orientalischer Mokka mit ein Stück Dattel Dessert 8.50 CHF

Traditionell zubereitet – fein gemahlener Kaffee, langsam aufgeköcht und mit Kaffeesatz serviert. Mit ein Stück Datteldessert serviert. Ein echter Klassiker aus dem Orient – kräftig im Geschmack, tief in der Kultur verwurzelt.

Alkoholfreie Getränke

Doogh - Persisches Joghurtgetränk 300 ml 5 CHF

Erfrischend, leicht salzig und mit Minze verfeinert. Der Geschmack des Orients belebend wie eine Brise aus den Bergen Irans.

Sekanjebin 8.50 CHF

Ein Hauch von Persien im Glas – hausgemachter Sekanjebin Geschmack nach Wahl: Zitro, Granatapfel, Grapefruit, Rosa oder Zimt trifft auf spritziges Soda.

Ice Tea, Fanta, Cola, Sprite, Mineral Wasser 4 CHF

ViVo Prosecco Italien Schaumwein 75cl / per dl 45.00 / 7.50

Sauvignon Blanc Spain Weisswein 75cl / per dl 45.00 / 7.50

Persian SHIRAZ Red Wine Spain Rotwein 75cl / per dl 45.00 / 7.50

Bier

Saffran Bier Alkoholfrei 33 cl 5.50 CHF

Saffran Bier mit Alkohol 6 vol% 33 cl 5.50 CHF

Feldschlösschen Alkoholfrei 33 cl 4.50 CHF

Feldschlösschen Hopfenperle 33/50 cl 4.50/5.50

Feldschlösschen Braufrisch 33 cl 4.50 CHF

Apéritifs & Cocktails -

Auch alkoholfrei erhältlich 8.50 CHF

Safran Gin 40.0 vol% 4cl 10.00 CHF

Edles Rosinendestillat aus Persien 40.0 vol% 4cl 10.00 CHF

***Granatapfel Cocktail 13.50 CHF**

Granatapfelsaft trifft auf feinen Wodka oder eleganten Martini. Frische Granatapfelstücke tanzen im Licht, wie kleine Juwelen im Rausch der Sinne. Ein Schluck – und die Zeit bleibt kurz stehen.

***Grapefruit-Cocktail 13.50 CHF**

Herb, frisch, belebend. Grapefruitsaft trifft auf feinen Wodka oder Martini – mit seinem goldrosa Schimmer und bittersüßem Spiel ein Tanz zwischen Sonne und Schatten.

***Zimt-Cocktail 13.50 CHF**

Samtiger Amaretto trifft auf edlen Zimt – verfeinert mit einem Hauch Orange und Vanille. Ein warmer, süßer Kuss aus dem Orient – verführerisch und unvergesslich.

***Rose-Cocktail 13.50 CHF**

Ein blumiger Traum aus Rosenwasser, Safran-Gin und einem Hauch Zitrus – goldschimmernd, duftend, betörend. Wie ein persisches Gedicht in flüssiger Form.