



مراعدیست باثادی که شادی آن من باشد مراقولیست باجانان که جانان جان من باشد  
 به خط خویشتم فرمان به دستم داد آن سلطان که تا تخت و تا تخت او سلطان من باشد  
 اگر بشیراگرستم نگیرد غیر او دستم و اگر من دست خود ختم بهودمان من باشد  
 چه زهره دارد اندیشه که کردش من کردد که قصد ملک من دارد چو اوقافان من باشد  
 نیند روی من زردی به اقبال لب لعش بسمردیش من رستم چو اودستان من باشد  
 بدرم زهره زهره خراشم ماه راچهره برم از آسمان مهره چو اویوان 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

Folgen Sie uns auf Instagram

Shiraz\_Restaurant\_Schweiz



### Vorspeisen

- Ab Dough Khlar** 12 CHF  
 Ein 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** 12 CHF  
 Ein cremiger Genuss aus Auberginen & Linsen – veredelt mit Granatapfelsauce, Walnüssen, frischer Minze & einem Hauch Tradition Serviert warm mit hausgemachtem persischem Fladenbrot.
- Suppe** 12 CHF
- Salad-e Shirazi** 12 CHF  
 Ein erfrischender Klassiker aus Shiraz – fein gehackte Gurken, Tomaten & Zwiebeln, mariniert in Zitronen- und mildem Traubensaft, verfeinert mit Minze & Olivenöl.
- Naan Panir** 12 CHF  
 Ein Stück persische Einfachheit – milder Käse mit Gurken, Tomaten & Oliven, verfeinert mit Olivenöl. Dazu warmes Fladenbrot – schlicht, frisch & voller Heimat.

### Fleischgerichte vom Grill

(Wahlweise mit Brot, Safran Basmati Reis oder Pommes)

- Kubideh 2 Spiesse/1 Spiesse** 28 CHF/22 CHF  
 Saftige Spiesse aus Lamm-Rind oder Rindhackfleisch, serviert mit duftendem Safran-Basmatireis, begleitet von gegrillter Tomate & Peperoni. Dazu Joghurtsauce & Granatapfelsauce.
- Jujukabab** 28 CHF  
 Zartes Hähnchen, mariniert in Safran & Zitronensaft, auf dem Grill vollendet. Serviert mit duftendem Safran-Basmatireis, gegrillter Tomate & Peperoni. Dazu feine Joghurtsauce & fruchtige Granatapfelsauce.
- Shiraz Burritos** 22 CHF  
 Fladenbrot gefüllt mit gegrilltem Hackfleisch & zartem Poulet, kombiniert mit frischem Salat, Tomaten, Käse, knusprigen Chips & einer würzigen Sauce.
- Kabab Negini** 28 CHF  
 Ein Spieß aus feinem Lamm-Rind oder Rindhackfleisch, umhüllt von zarten Pouletfilet-Stückchen – meisterhaft gegrillt. Serviert mit duftendem Safran-Basmatireis, gegrillter Tomate & Peperoni. Dazu Joghurtsauce & Granatapfelsauce
- Kabab Makhlut** 34 CHF  
 Eine köstliche Kombination: zarter Hähnchenspiess, mariniert in Safran & Zitronensaft, und ein würziger Lamm-Rind- oder Rindhackspiess. Serviert mit duftendem Safran-Basmatireis, gegrilltem Gemüse sowie Joghurtsauce & Granatapfelsauce

- Kabab Bakhtiari** 34 CHF  
 Ein meisterhaft gegrillter Spieß vereint zartes Lammfilet & saftige Hähnchenbrust – vollendet mit duftendem Safranreis, gegrilltem Gemüse und zwei feinen Saucen: Joghurt & Granatapfel.  
**Optional: Extra Kubideh-Spieß + 6 CHF**
- Kabab Soltani** 40 CHF  
 Ein königliches Fest: Zart plattiertes Lammfilet und ein würziger Hackfleischspieß vereint auf einem Teller. Dazu Safran-Basmatireis, gegrilltes Gemüse & zwei edle Saucen – Joghurt & Granatapfel. Ein Hochgenuss der persischen Grilltradition.
- Sini Kabab für 2 Personen** 74 CHF  
 Ein festliches Grill-Platte mit zwei Lamm-Rind- oder Rindhackspießen, einem Hähnchenspieß & einem zarten Lammfiletspieß. Serviert mit Safran-Basmatireis, gegrilltem Gemüse sowie Joghurtsauce & Granatapfelsauce.

### Sossengerichte

- Zereshk Polo** 29 CHF  
 Ein Fest der Aromen: Goldener Safranreis mit rubinroten Berberitzen – begleitet von zart geschmortem Hähnchenkäule in einer verführerischen Safran-Orangensauce. Ein Klassiker, der Herz und Gaumen wärmt.
- Fesenjan** 29 CHF  
 Ein königliches Gericht aus Nordpersien: Zartes Hähnchen geschmort in einer samtigen Granatapfel-Walnuss-Sauce – süß, sauer, nussig. Dazu duftender Basmatireis – ein Genuss voller Tiefe & Geschichte.
- Chelo Mahiche** 40 CHF  
 Ein persischer Klassiker der besonderen Art: Butterzarte Lamnhaxe, langsam geschmort in einer goldenen Safransauce – begleitet von edlem Basmatireis. Voller Tiefe, Wärme & Tradition.

### Vegetarische Gerichte

- Loobia Polo** 22 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.
- Khoresht Bamiye** 22 CHF  
 Zartes Okra in einer fruchtig-würzigen Tomaten-Orangen-Sauce mit gelben Erbsen, serviert mit aromatischem Safran-Basmatireis.
- Do Piyaze** 22 CHF  
 Kichererbsen, Kartoffeln und Zwiebeln in einer fein abgestimmten Orangensauce, serviert mit aromatischem Safran-Basmatireis.

**Ghorm Sabzi** 22 CHF

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

**Nazkhatoon Mit Brot/Reis** 17 CHF/22 CHF

Ein cremiger Genuss aus Auberginen & Linsen – veredelt mit Granatapfelsauce, Walnüssen, frischer Minze & einem Hauch Tradition.

### Fischgerichte

**Maahi Kabab** 35 CHF

Zartes Lachsfilet, sanft über offener Flamme gegrillt, serviert mit duftendem Safran-Basmatireis – ein Hauch vom Meer, vereint mit der Wärme Persiens.

Dazu eine hausgemachte, scharfe Sauce mit rotem oder grünem Chili als feurige Beilage.

**Gheliye Maahi** 28 CHF

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

### Reis-Optionen (Extra)

**Eine Portion Safran-Basmatireis: CHF 9.–**

Wenn Sie den Reis mit einer der untenstehenden Optionen gemischt wünschen:

**Loobia Polo** +5 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.

**Zereshk Polo** +3 CHF

Duftender Safran-Basmatireis, verfeinert mit leuchtend roten Berberitzen, die süß-säuerliche Note bringt Farbe und Charakter auf den Teller – ein klassisches persisches Reisgericht voller Harmonie und Geschmack.

**Sabzi Polo** +5 CHF

Aromatischer Basmatireis, liebevoll verfeinert mit frischen Kräutern und Dill – ein duftendes, grünes Reisgericht voller Leichtigkeit und persischer Tradition..

### Dessert

**Datteln Dessert** 7 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 (pro Kugel)** 6 CHF

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

**Granatapfel Glace (pro Kugel)** 6 CHF

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

**Faloode Reismudle Glace** 7 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 Tee** 6 CHF

Ein duftender Kräutertee 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 Tee** 7 CHF

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

**Granatapfel Tee** 6 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.

**Damnoosh** 7 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

Unser eigener Kaffee, mit Liebe im Haus geröstet.

Wählen Sie Ihre Lieblingsnote:

Klassisch geröstet / \*Mit Zimt veredelt / \*Mit Kardamom aromatisiert + 2 CHF\*

**Kaffe Crème** 4 CHF

**Espresso** 4 CHF

**Cappuccino** 5 CHF

**Latte Macchiato** 5 CHF

**Orientalischer Mokka** 7 CHF

Traditionell zubereitet – fein gemahlener Kaffee, langsam aufgeköcht und mit Kaffeesatz 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 CHF

Ein Hauch von Persien im Glas – hausgemachter Sekanjebin (Essig-Minze-Sirup) trifft auf spritziges Soda und frische Gurkenstreifen.

**Ice Tea, Coca Cola normal/zero, Fanta, Sprite, Mineral Wasser** 4 CHF

**ViVo Prosecco Italien** Schaumwein 75cl / per dl 42.00 / 6.00

**Chardonnay Italien** Weisswein 75cl / per dl 50.00 / 7.00

**SHIRAZ** Rotwein 75cl / per dl 55.00 / 7.50

**Feldschlösschen Alkoholfrei** Bier 33 cl 4.50 CHF

**Feldschlösschen Hopfenperle** 33/50 cl 4.50/5.50

**Feldschlösschen Braufrischt** 33 cl 4.50 CHF

**Apéritifs & Cocktails -**  
\*Auch alkoholfrei erhältlich 8 CHF\*

**Safran Gin** 40.0 vol% 4cl 10.00 CHF

**\*Granatapfel Cocktail** 13.00 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** 13.00 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** 13.00 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** 13.00 CHF

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

**\*Curaçao-Cocktail** 13.00 CHF

Tiefblau wie das Meer der Karibik – fruchtiger Blue Curacao trifft auf Zitrus und klaren Wodka. Erfrischend, exotisch, mit einem Hauch Sommer im Glas.

**\*Mojito-Cocktail** 13.00 CHF

Ein kubanischer Klassiker – weißer Rum, Limette und Rohrzucker, vereint mit frischer Minze und Soda. Belebend, prickelnd, zeitlos erfrischend.