

Herzlich Willkommen im

Restaurant Pinar

Anatolische Spezialitäten

Das Restaurant Pinar ist stets bemüht Produkte aus der Region zu beziehen und dabei regionale Lieferanten zu unterstützen. Wir beziehen unser Kebab mit 100% Kalbfleisch in Jenzer-Natura-Qualität in Arlesheim.

Unsere Milch stammt aus der Molkerei Lanz, welche mit dem BIO-Suisse Label zertifiziert ist.

Poulet ist vom Aargauer Kneuss Guggelihof aus besonders tierfreundlicher Haltung oder Ribelmals Poularde aus Freilandhaltung im St. Galler Rheintal Schweiz.

Nachhaltigkeit und Regionalität ist bei uns ein wichtiger Aspekt, deshalb legen wir grossen Wert auf die Beschaffung unserer Produkte.

Hinweis: Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitenden.

FLEISCHDEKLARATION



POULET SCHWEIZ



KALB (Jenzer-Natura-Qualität)
SCHWEIZ



LAMM (FREILAND)
IRLAND

Öffnungszeiten

Montag bis Samstag

09:00 bis 14:30 und 17:00 bis 23:00

Warme Küche: 11:00 bis 14:00 und 17:30 bis 22:00

An Sonn- und Feiertagen bleibt das Restaurant Pinar geschlossen.

VORSPEISEN

GRÜNER SALAT	6.50
GEMISCHTER SALAT	8.50
HIRTENSALAT MIT FETA	14.50
LINSENSUPPE	8.00
HUMUS	7.00
Kichererbsen Püree mit Sesam, frische Zitronensaft, Paprika mild (edelsüss)	
PATLICAN SALATASI	7.50
Auberginensalat an Joghurtsauce, mit Knoblauch	
EZME SALATASI	7.50
Fein geschnittener Salat	
CACIK	7.00
Fein gehackte Gurken an Joghurtsauce	
SARMA	7.00
Weinblätter gefüllt mit Reis	
SIGARA BÖREGI	9.00
Frittierte Teigrollen gefüllt mit Feta Mozzarella und Petersilien	
PEYNIRLI BÖREK	7.50
Teigtasche mit Feta, Mozzarella und Petersilien vom Ofen	
ISPANAKLI BÖREK	8.50
Teigtasche mit Feta, Mozzarella, Petersilien und Spinat vom Ofen	
LAHMACUN	7.00
Hauchdünne türk. Pizza mit Kalbshackfleisch, Tomaten, Peperoni & Petersilien	
MINI PIDE MIT KÄSE	8.50
Feta, Mozzarella und Petersilien	
MINI PIDE MIT HACKFLEISCH	8.50
Kalbshackfleisch, Tomaten, Peperoni und Petersilien	

Hinweis:

Informationen über Zutaten in unseren
Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten
auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage
bei unseren Servicemitarbeitenden.

GEMISCHTE VORSPEISETELLER

PLATTE A	19.50
Humus, Sarma und Ezme-Salatasi	
PLATTE B	22.50
Sigara Böregi, Sarma, Humus, Patlican Salatasi und Lahmacun	

MENÜ

MENÜ 1	26.50
Grüner Salat als Vorspeise Lammspiess, Adanaspiess (gehacktes Kalb- & Lammfleisch) vom Grill Sarma (Weinblätter mit Reisfüllung) Bulgur-Pilav*	
MENÜ 2	25.00
Grüner Salat als Vorspeise Peynirli Börek (Teigtasche mit Feta, Mozzarella und Petersilien) Lahmacun Lammspiess vom Grill	
MENÜ 3	25.00
Grüner Salat als Vorspeise Döner Kebap Peynirli Börek Sarma (Weinblätter mit Reisfüllung) Bulgur-Pilav*	
MENÜ 4	26.50
Grüner Salat als Vorspeise Geschmorte Aubergine gefüllt mit gehacktem Kalbfleisch Döner Kebap Bulgur-Pilav*	
MENÜ 5 (VEGI)	23.50
Grüner Salat als Vorspeise Dolma (Diverse Gemüsesorten mit Reisfüllung) Humus Bulgur-Pilav*	

* Bulgur-Pilav: Hartweizengrütze

GERICHTE MIT KALBFLEISCH

MENÜ 6	21.00
Döner Kebap mit Salat	
MENÜ 6A	23.00
Döner Kebap mit fein geschnittenem Salat	
MENÜ 6B	24.50
Döner Kebap mit div. Gemüsesorten und Kartoffeln vom Ofen	
MENÜ 7	22.50
Döner Kebap mit Bulgur-Pilav und Salat	
MENÜ 8	21.50
Döner Kebap mit Bulgur-Pilav	
MENÜ 8A	23.50
Döner Kebap mit div. Gemüsesorten und Bulgur-Pilav	
9 ISKENDER KEBAP	23.00
Getoastete Brotwürfel überdeckt mit hausgemachtem BIO-Joghurtsauce, Döner Kebap und Tomaten-Butter Sauce (Knoblauchhaltig)	
10 KARNIYARIK	22.00
Geschmorte Aubergine gefüllt mit gehacktem Kalbfleisch und Bulgur-Pilav	
20 ALI NAZIK	24.50
Auberginensalat an hausgemachter BIO-Joghurt überdeckt mit Döner Kebap und Tomaten-Butter Sauce (Knoblauchhaltig)	
20A ALI NAZIK MIT SPINAT	24.50
Spinat an hausgemachter BIO-Joghurt überdeckt mit Döner Kebap und Tomaten-Butter Sauce (Knoblauchhaltig)	
20B Poulet-Spiess mit Bulgur-Pilav	23.50
und div. Gemüsesorten	
20C Poulet-Spiess mit Kartoffeln	24.50
und div. Gemüsesorten	

GERICHTE VOM GRILL

11 KUSBASI	25.50
Lammspiess mit Bulgur-Pilav und dazu grüner Salat	
11A KUSBASI MIT GEMÜSE	26.50
Lammspiess mit Bulgur-Pilav und div. Gemüsesorten	
12 ADANA KEBAP	25.50
Gehacktes Lamm- und Kalbfleischspiess mit Bulgur-Pilav und grüner Salat	
12A ADANA KEBAP MIT GEMÜSE	26.50
Gehacktes Lamm- und Kalbfleischspiess mit Kartoffeln vom Ofen und div. Gemüse	
13 KUZU PIRZOLA	32.00
Grüner Salat als Vorspeise Lammkoteletts und Bulgur-Pilav	
14 KARISIK IZGARA	34.50
Grüner Salat als Vorspeise Gemischte Grillplatte und Bulgur-Pilav	
15 SOGAN KEBAP	27.50
Grüner Salat als Vorspeise Lammspiess mit Zwiebeln und Bulgur-Pilav	
16 PATLICAN KEBAP	29.50
Grüner Salat als Vorspeise In Scheiben geschnittene Aubergine dazwischen gehacktes Lamm- und Kalbfleisch am Spiess dazu Bulgur-Pilav	
17 ADANA ISKENDER KEBAP	24.00
Getoastete Brotwürfel überdeckt mit hausgemachtem BIO-Joghurt, Lamm- und Kalbfleisch am Spiess und Tomaten-Butter Sauce (Knoblauchhaltig)	
18 KUSBASI ISKENDER KEBAP	24.50
Getoastete Brotwürfel überdeckt mit hausgemachtem BIO-Joghurt, Lammfleisch vom Spiess und Tomaten-Butter Sauce (Knoblauchhaltig)	

VEGETARISCHE GERICHTE

21 IMAM BAYILDI	20.00
Geschmorte Aubergine gefüllt mit verschiedenem Gemüse, dazu Bulgur-Pilav	
22 DOLMA	21.00
Mit Reis gefüllte Gemüsesorten wie Weinblätter, Paprika, Wirz und Auberginen dazu Grüner Salat	
23 YOGURLU DOLMA	21.00
Mit Reis gefüllte Gemüsesorten wie Weinblätter, Paprika, Wirz und Auberginen an Bio Joghurtsauce (Knoblauchhaltig)	
24 SARMA	20.00
Weinblätter mit Reisfüllung und Salat	
25 JOGHURTLU SARMA	20.00
Weinblätter mit Reisfüllung An Bio Joghurtsauce (Knoblauchhaltig)	
26 FALAFEL	20.00
Frittierte Kichererbsenplätzli mit Auberginensalat an Bio Joghurtsauce	
27 FALAFEL	19.50
Frittierte Kichererbsenplätzli dazu gemischter Salat	
28 Bulgur-Pilav und Salat	17.00
28A Bulgur-Pilav mit Gemüse vom Ofen	18.00
40 CIGKÖFTE (KALT)	18.50
Cigköfte (Würzige Bulgur-Bällchen geknetet mit frischem Zitronen- und Tomatensaft) an Blattsalat dazu Cacik (Fein gehackte Gurke an Bio Joghurtsauce – Knoblauchhaltig)	
41 CIGKÖFTE - ½ PORTION (KALT)	13.50

LAHMACUN & PIDE

ZU ALLEN LAHMACUN & PIDE GIBTS EINEN GRÜNEN SALAT ALS VORSPEISE

29 LAHMACUN	23.50
Hauchdünne türkische Pizza mit Kalbshackfleisch, Tomaten, Peperoni und Petersilien	
30 ETLI PIDE	21.00
Pide mit Kalbshackfleisch gemischt mit Tomaten, Peperoni und Petersilien	
31 ISPANAKLI ETLI PIDE	22.00
Pide mit Kalbshackfleisch gemischt mit Tomaten, Peperoni, Petersilien und Spinat	
32 PEYNIRLI PIDE	21.00
Pizza mit Feta, Mozzarella und Petersilien	
32A ISPANAKLI PEYNIRLI PIDE	22.00
Pide mit Feta, Mozzarella, Petersilien und Spinat	
33 DÖNERLI SOGANLI PEYNIRLI PIDE	24.00
Pide mit Feta, Mozzarella, Petersilien, Zwiebeln und Döner-Kebab	
34 PATLICANLI PEYNIRLI PIDE	22.50
Pide mit Feta, Mozzarella, Petersilien und Auberginen	
35 ISPANAKLI BÖREK	22.50
Teigtasche mit Feta, Mozzarella, Petersilien und Spinat	
36 DOMATESLI BIBERLI PIDE	22.50
Pide mit Feta, Mozzarella, Petersilien, Tomaten und Peperoni	
37 PEYNIRLI BÖREK	22.50
Teigtasche mit Feta, Mozzarella und Petersilien	
38 MANTARLI PEYNIRLI PIDE	23.00
Pide mit Feta, Mozzarella, Petersilien und Champignon	