

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 stellen unseren Kebab täglich frisch aus 100% Kalbfleisch in Jenzer-Natura-Qualität aus Arlesheim her.

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

Das Poulet ist vom Aargauer Kneuss Guggelihof aus besonders tierfreundlicher Haltung und die Ribelmals-Poularde aus Freilandhaltung aus dem St. Galler Rheintal.

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

Hinweis: Auskunft über Zutaten, 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 Uhr

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

An Sonn- und Feiertagen bleibt das Restaurant Pinar geschlossen.

VORSPEISEN

GRÜNER SALAT (vegan)	6.00
GEMISCHTER SALAT (vegan)	8.50
HIRTENSALAT MIT FETA (vegan erhältl.)	14.50
LINSENSUPPE (vegan)	8.00
HUMUS (vegan)	7.00
Kichererbsen Püree mit Sesam, frischem Zitronensaft, Paprika mild (edelsüss)	
PATLICAN SALATASI	7.50
Auberginensalat an Joghurtsauce (mit Knoblauch)	
EZME SALATASI (vegan)	7.50
Fein geschnittener Salat (Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Peperoni)	
CACIK	7.00
Fein gehackte Gurken an Joghurtsauce (mit Knoblauch)	
SARMA (vegan erhältlich)	7.00
Weinblätter gefüllt mit Reis	
SIGARA BÖREGI	8.00
Frittierte Teigrollen gefüllt mit Feta, Mozzarella und Petersilie	
PEYNIRLI BÖREK	7.50
Teigtasche mit Feta, Mozzarella und Petersilie aus dem Ofen	
ISPANAKLI BÖREK	8.50
Teigtasche mit Feta, Mozzarella, Petersilie und Spinat aus dem Ofen	
LAHMACUN	7.00
Hauchdünne türk. Pizza mit Kalbshack- fleisch, Tomaten, Peperoni und Petersilie	
MINI PIDE MIT KÄSE	8.50
Feta, Mozzarella und Petersilie	
MINI PIDE MIT HACKFLEISCH	8.50
Kalbshackfleisch, Tomaten, Peperoni und Petersilie	
MINI PIDE MIT GEMÜSE (vegan)	8.50
Fein geschnittenes Gemüse	

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

GEMISCHTE VORSPEISETELLER

MEZZE TELLER (vegetarisch erhältlich)	22.50
Cigköfte, Sigara Böregi, Lahmacun, Humus, Sarma	
PLATTE A (vegan)	19.50
Humus, Sarma und Ezme Salatasi	
PLATTE B (vegetarisch erhältlich)	22.50
Sigara Böregi, Sarma, Humus, Patlican Salatasi und Lahmacun	

MENÜ

MENÜ 1	26.50
Grüner Salat als Vorspeise Lammspiess und Adanaspiess (gehacktes Kalb- und Lammfleisch) vom Grill Sarma (Weinblätter mit Reisfüllung) Bulgur-Pilav*	
MENÜ 2	25.00
Grüner Salat als Vorspeise Peynirli Börek (Teigtasche mit Feta, Mozzarella und Petersilie) 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 (vegan erhältlich)	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 aus dem 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
hausgemachter BIO-Joghurtsauce,
Döner Kebap und Tomaten-Butter-Sauce
(mit Knoblauch)

10 KARNIYARIK 22.00
Geschmorte Aubergine gefüllt
mit gehacktem Kalbfleisch
und Bulgur-Pilav

20 ALI NAZIK 24.50
Auberginensalat an hausgemachtem
BIO-Joghurt
überdeckt mit Döner Kebap
und Tomaten-Butter-Sauce
(mit Knoblauch)

20A ALI NAZIK MIT SPINAT 24.50
Spinat an hausgemachtem BIO-Joghurt
überdeckt mit Döner Kebap und
Tomaten-Butter-Sauce
(mit Knoblauch)

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 grünem Salat

11A KUSBASI MIT GEMÜSE 26.50
Lammspiess mit Bulgur-Pilav
und div. Gemüsesorten

12 ADANA KEBAP 25.50
Spiess aus gehacktem Lamm- und Kalbfleisch
mit Bulgur-Pilav und grünem Salat

12A ADANA KEBAP MIT GEMÜSE 26.50
Spiess aus gehacktem Lamm- und Kalbfleisch
mit Kartoffeln aus dem 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
Im Ofen gebackene halbierte Aubergine
mit Adana-Spiess obendrauf (gehacktes
Lamm- und Kalbfleisch) und Bulgur-Pilav

17 ADANA ISKENDER KEBAP 24.00
Getoastete Brotwürfel überdeckt mit
hausgemachtem BIO-Joghurt, Lamm- und
Kalbfleisch am Spiess und Tomaten-Butter-
Sauce (mit Knoblauch)

18 KUSBASI ISKENDER KEBAP 24.50
Getoastete Brotwürfel überdeckt
mit hausgemachtem BIO-Joghurt,
Lammfleisch vom Spiess
und Tomaten-Butter-Sauce (mit Knoblauch)

VEGETARISCHE GERICHTE

21 IMAM BAYILDI (vegan erhältlich)	20.00
Geschmorte Aubergine gefüllt mit verschiedenem Gemüse dazu Bulgur-Pilav	
22 DOLMA (vegan erhältlich)	21.00
Mit Reis gefüllte Gemüsesorten wie Weinblätter, Paprika, Wirz und Auberginen dazu grüner Salat	
23 YOGURTLU DOLMA	21.00
Mit Reis gefüllte Gemüsesorten wie Weinblätter, Paprika, Wirz und Auberginen an BIO-Joghurtsauce (mit Knoblauch)	
24 SARMA (vegan erhältlich)	20.00
Weinblätter mit Reisfüllung und Salat	
25 JOGHURTLU SARMA	20.00
Weinblätter mit Reisfüllung an BIO-Joghurtsauce (mit Knoblauch)	
26 FALAFEL	20.00
Frittierte Kichererbsenplätzli mit Auberginensalat an BIO-Joghurtsauce	
27 FALAFEL (vegan)	19.50
Frittierte Kichererbsenplätzli dazu gemischter Salat	
28 Bulgur-Pilav und Salat (vegan)	17.00
28A Bulgur-Pilav mit Gemüse vom Ofen (vegan)	18.00
40 CIGKÖFTE (Kalt, vegan erhältlich)	18.50
Cigköfte (Würzige Bulgur-Bällchen geknetet mit frischem Zitronen- und Tomatensaft) an Blattsalat dazu Cacik (Fein gehackte Gurken an Bio Joghurtsauce – mit Knoblauch)	
41 CIGKÖFTE - ½ PORTION (Kalt)	13.50
42 PIDE MIT GEMÜSE (vegan)	21.00
Pide mit fein geschnittenem Gemüse	

LAHMACUN & PIDE

ZU ALLEN LAHMACUN & PIDE GIBT ES EINEN GRÜNEN SALAT ALS VORSPEISE

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