

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)	7.00
GEMISCHTER SALAT (vegan)	9.50
HIRTENSALAT (vegan erhältlich)	13.50
LINSENSUPPE (vegan)	8.50
HUMUS (vegan)	7.50
Kichererbsen Püree mit Sesam, frischem Zitronensaft, Paprika mild (edelsüss)	
PATLICAN SALATASI	8.50
Auberginensalat an Joghurtsauce (mit Knoblauch)	
EZME SALATASI (vegan)	8.50
Fein geschnittener Salat (Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Peperoni)	
CACIK	7.50
Fein gehackte Gurken an Joghurtsauce (mit Knoblauch)	
SARMA (vegan erhältlich)	7.50
Weinblätter gefüllt mit Reis	
SIGARA BÖREGI	9.00
Frittierte Teigrollen gefüllt mit Hirtenkäse, Mozzarella und Petersilie	
PEYNIRLI BÖREK	8.50
Teigtasche mit Hirtenkäse, Mozzarella und Petersilie aus dem Ofen	
ISPANAKLI BÖREK	8.50
Teigtasche mit Hirtenkäse, Mozzarella, Petersilie und Spinat aus dem Ofen	
LAHMACUN	7.50
Hauchdünne türk. Pizza mit Kalbshackfleisch, Tomaten, Peperoni und Petersilie	
MINI PIDE MIT KÄSE	9.00
Hirtenkäse, Mozzarella und Petersilie	
MINI PIDE MIT HACKFLEISCH	9.00
Kalbshackfleisch, Tomaten, Peperoni, Petersilie	
MINI PIDE MIT GEMÜSE (vegan)	9.00
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)	23.50
Cigköfte, Sigara Böregi, Lahmacun, Humus, Sarma	
PLATTE A (vegan)	21.50
Humus, Sarma und Ezme Salatasi	
PLATTE B (vegetarisch erhältlich)	23.50
Sigara Böregi, Sarma, Humus, Patlican Salatasi und Lahmacun	

MENÜ

MENÜ 1	27.00
Grüner Salat als Vorspeise Lammspiess und Adanapiess (gehacktes Kalb- und Lammfleisch) vom Grill Sarma (Weinblätter mit Reisfüllung) Bulgur-Pilav*	
MENÜ 2	26.00
Grüner Salat als Vorspeise Peynirli Börek (Teigtasche mit Hirtenkäse, Mozzarella und Petersilie) Lahmacun Lammspiess vom Grill	
MENÜ 3	26.00
Grüner Salat als Vorspeise Döner Kebap Peynirli Börek Sarma (Weinblätter mit Reisfüllung) Bulgur-Pilav*	
MENÜ 4	27.00
Grüner Salat als Vorspeise Geschmorte Aubergine gefüllt mit gehacktem Kalbfleisch Döner Kebap Bulgur-Pilav*	
MENÜ 5 (vegan erhältlich)	24.50
Grüner Salat als Vorspeise Dolma (diverse Gemüsesorten mit Reisfüllung) Humus Bulgur-Pilav*	

*Bulgur-Pilav: Hartweizengrütze

GERICHTE MIT KALBFLEISCH

MENÜ 6	22.00
Döner Kebap mit Salat	
MENÜ 6A	24.00
Döner Kebap mit fein geschnittenem Salat	
MENÜ 6B	25.00
Döner Kebap mit div. Gemüsesorten und Kartoffeln aus dem Ofen	
MENÜ 7	23.50
Döner Kebap mit Bulgur-Pilav und Salat	
MENÜ 8	22.50
Döner Kebap mit Bulgur-Pilav	
MENÜ 8A	24.50
Döner Kebap mit div. Gemüsesorten und Bulgur-Pilav	
9 ISKENDER KEBAP	24.00
Getoastete Brotwürfel überdeckt mit hausgemachter BIO-Joghurtsauce, Döner Kebap und Tomaten-Butter-Sauce (mit Knoblauch)	
10 KARNIYARIK	23.00
Geschmorte Aubergine gefüllt mit gehacktem Kalbfleisch und Bulgur-Pilav	
20 ALI NAZIK	25.50
Auberginensalat an hausgemachtem BIO-Joghurt überdeckt mit Döner Kebap und Tomaten-Butter-Sauce (mit Knoblauch)	
20A ALI NAZIK MIT SPINAT	25.50
Spinat an hausgemachtem BIO-Joghurt überdeckt mit Döner Kebap und Tomaten-Butter-Sauce (mit Knoblauch)	
20B POULET-SPIESS MIT BULGUR-PILAV	24.50
und div. Gemüsesorten	
20C POULET-SPIESS MIT KARTOFFELN	25.50
und div. Gemüsesorten	

GERICHTE VOM GRILL

11 KUSBASI	26.50
Lammspiess mit Bulgur-Pilav und grünem Salat	
11A KUSBASI MIT GEMÜSE	27.50
Lammspiess mit Bulgur-Pilav und div. Gemüsesorten	
12 ADANA KEBAP	26.50
Spiess aus gehacktem Lamm- und Kalbfleisch mit Bulgur-Pilav und grünem Salat	
12A ADANA KEBAP MIT GEMÜSE	27.50
Spiess aus gehacktem Lamm- und Kalbfleisch mit Kartoffeln aus dem Ofen und div. Gemüse	
13 KUZU PIRZOLA	34.00
Grüner Salat als Vorspeise Lammkoteletts und Bulgur-Pilav	
14 KARISIK IZGARA	36.50
Grüner Salat als Vorspeise Gemischte Grillplatte und Bulgur-Pilav	
15 SOGAN KEBAP	28.00
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	25.00
Getoastete Brotwürfel überdeckt mit hausgemachtem BIO-Joghurt, Lamm- und Kalbfleisch am Spiess und Tomaten-Butter-Sauce (mit Knoblauch)	
18 KUSBASI ISKENDER KEBAP	25.50
Getoastete Brotwürfel überdeckt mit hausgemachtem BIO-Joghurt, Lammfleisch vom Spiess und Tomaten-Butter-Sauce (mit Knoblauch)	

VEGETARISCHE GERICHTE

21 IMAM BAYILDI (vegan erhältlich)	22.00
Geschmorte Aubergine gefüllt mit verschiedenem Gemüse dazu Bulgur-Pilav	
22 DOLMA (vegan erhältlich)	22.00
Mit Reis gefüllte Gemüsesorten wie Weinblätter, Paprika, Wirz, Zucchini und Auberginen, dazu grüner Salat	
23 YOGURLU DOLMA	22.00
Mit Reis gefüllte Gemüsesorten wie Weinblätter, Paprika, Wirz, Zucchini und Auberginen an BIO-Joghurtsauce (mit Knoblauch)	
24 SARMA (vegan erhältlich)	21.00
Weinblätter mit Reisfüllung und Salat	
25 JOGHURLU SARMA	21.00
Weinblätter mit Reisfüllung an BIO-Joghurtsauce (mit Knoblauch)	
26 FALAFEL	21.00
Frittierte Kichererbsenplätzli mit Auberginensalat an BIO-Joghurtsauce	
27 FALAFEL (vegan)	21.00
Frittierte Kichererbsenplätzli dazu gemischter Salat	
28 Bulgur-Pilav und Salat (vegan)	18.00
28A Bulgur-Pilav mit Gemüse vom Ofen (vegan)	19.00
40 CIGKÖFTE (Kalt, vegan erhältlich)	19.50
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

LAHMACUN & PIDE

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

29 LAHMACUN	24.50
Hauchdünne türkische Pizza mit Kalbshackfleisch, Tomaten, Peperoni und Petersilie	
30 ETLI PIDE	22.00
Pide mit Kalbshackfleisch, Tomaten, Peperoni und Petersilie	
31 ISPANAKLI ETLI PIDE	23.00
Pide mit Kalbshackfleisch, Tomaten, Peperoni, Petersilie und Spinat	
32 PEYNIRLI PIDE	22.00
Pizza mit Hirtenkäse, Mozzarella und Petersilie	
32A ISPANAKLI PEYNIRLI PIDE	23.00
Pide mit Hirtenkäse, Mozzarella, Petersilie und Spinat	
33 DÖNERLI SOGANLI PEYNIRLI PIDE	25.00
Pide mit Hirtenkäse, Mozzarella, Petersilie, Zwiebeln und Döner Kebap	
34 PATLICANLI PEYNIRLI PIDE	23.50
Pide mit Hirtenkäse, Mozzarella, Petersilie und Auberginen	
35 ISPANAKLI BÖREK	23.50
Teigtasche mit Hirtenkäse, Mozzarella, Petersilie und Spinat	
36 DOMATESLI BIBERLI PIDE	23.50
Pide mit Hirtenkäse, Mozzarella, Petersilie, Tomaten und Peperoni	
37 PEYNIRLI BÖREK	23.50
Teigtasche mit Hirtenkäse, Mozzarella und Petersilie	
38 MANTARLI PEYNIRLI PIDE	23.50
Pide mit Hirtenkäse, Mozzarella, Petersilie und Champignon	
42 PIDE MIT GEMÜSE (vegan)	22.00
Pide mit fein geschnittenem Gemüse	