

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Mineralwasser</b> <i>mit oder ohne Kohlensäure</i>	<b>4.50</b>
<b>Cola, Cola Zero, Sprite, Fanta</b>	<b>5.-</b>
<b>Mango, Orangen, Ananas- Saft</b>	<b>5.-</b>
<b>Apfelschorle, Ice Tea, Rivella</b> <i>rot/blau</i>	<b>5.-</b>
<b>Schweppes Bitterlemon / Tonic</b>	<b>5.-</b>
<b>Red Bull</b>	<b>5.-</b>

## WARME GETRÄNKE

<b>Kaffee / Espresso</b>	<b>5.-</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>5.-</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>5.-</b>
<b>Tee</b> <i>Schwarz, Pfefferminze, Frucht, Kamille</i>	<b>5.-</b>
<b>Heisse Schokolade</b>	<b>5.-</b>
<b>Kaffee corretto</b> <i>Carajillo</i>	<b>5.-</b>
<b>Traditional</b> <i>Kaffeezeremonie</i> <i>(jeden Sonntag ab 17h)</i>	

## WEINE

### WEISS

<b>Schweiz Féchy</b>	<i>Fl. 2dl</i>	<b>7.-</b>
<b>Hausweine</b>	<i>Glas</i>	<b>8.-</b>

### ROT

<b>Rosiere</b>	<i>Fl. 7dl</i>	<b>35.-</b>
<b>Merlot</b>	<i>Fl. 7dl</i>	<b>35.-</b>
<b>Argento</b>	<i>Fl. 7dl</i>	<b>35.-</b>
<b>Valpolicella Ripasso</b>	<i>Fl. 7dl</i>	<b>35.-</b>
<b>Hausweine</b>	<i>Glas</i>	<b>8.-</b>

## SPIRITUOSEN

<b>Ballantines</b> <i>40% - 4cl</i>	<b>9.-</b>
<b>Jack Daniel's</b> <i>40% - 4cl</i>	<b>10.-</b>
<b>Johnnie Walker</b> <i>Red Label 40% - 4cl</i>	<b>9.-</b>
<b>Johnnie Walker</b> <i>Black Label 40% - 4cl</i>	<b>10.-</b>
<b>Chivas Regal</b> <i>40% - 4cl</i>	<b>10.-</b>
<b>Absolut Wodka</b> <i>40% - 4cl</i>	<b>9.-</b>
<b>Wodka Gorbatschow</b> <i>37% - 4cl</i>	<b>8.-</b>
<b>Redbull Wodka</b> <i>25% - 4cl</i>	<b>8.-</b>
<b>Gordon's Gin</b> <i>40% - 4cl</i>	<b>8.-</b>
<b>Rum Havana</b> <i>40% - 4cl</i>	<b>9.-</b>
<b>Grappa</b> <i>40% - 4cl</i>	<b>8.50</b>
<b>Remy Martin</b> <i>40% - 4cl</i>	<b>10.-</b>
<b>Bacardi</b> <i>37,5% - 4cl</i>	<b>8.50</b>
<b>Tequila</b> <i>38% - 4cl</i>	<b>8.-</b>
<b>Baileys</b> <i>17% - 4cl</i>	<b>5.-</b>
<b>Pitu / Cognac</b> <i>40% - 4cl</i>	<b>8.-</b>
<b>Kahlua</b> <i>20% - 4cl</i>	<b>8.-</b>

## APERITIFS

<b>Ramazotti</b> <i>30% - 4cl</i>	<b>5.-</b>
<b>Appenzeller</b> <i>29% - 4cl</i>	<b>5.-</b>
<b>Campari Bitter</b> <i>23% - 4cl</i>	<b>5.-</b>
<b>Jägermeister</b> <i>35% - 4cl</i>	<b>5.-</b>
<b>Martini</b> <i>Bianco/Rosso 15% - 4cl</i>	<b>5.-</b>
<b>Pastis</b> <i>45% - 4cl</i>	<b>5.-</b>



# GIBABO

ERITREISCHE & ÄTHIOPISCHE SPEZIALITÄTEN



**SPEISE- & GETRÄNKEKARTE**

## FRÜHSTÜCK

- Full mit Brot** 12.50  
Bohnen mit Paprika, Tomaten, Joghurt oder Schafskäse & Öl oder eritreischer Butter
- Rühreier / Frittata mit Brot** 12.50  
Eier mit Tomaten & Paprika
- Full (Vegetarisch mit Brot)** 12.50  
Bohnen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Olivenöl
- Kitcha Fitfit** 15.50  
zerstückelte eritreisches Fladenbrot mit eritreischer Butter oder Tomatensauce

## SALATE

- Chef Salat** 7.50  
Kopfsalat, Eier, Oliven, Tomaten & Zwiebeln
- Afrikanischer Salat** 8.50  
Kopfsalat, Oliven, Tomaten, Zwiebeln, scharfe Paprika

## WARME VORSPEISEN

- Kategna** 11.50  
Injera mit eritreischer Butter und gewürze, scharfe Paprika



## VEGI GERICHTE

- Timtimo** 20.50  
Rote Linsen mit Zwiebeln, Peperoni und Knoblauch mit verschiedenen Gewürzen verfeinert auf Injera serviert
- Alicha** 20.50  
Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten und Paprika auf Injera serviert
- Shiro** 22.50  
Geröstete Kirchererbsen mit eritreichen Gewürzen auf Injera serviert
- Hamli** 20.50  
Spinat mit verschiedenen Gewürzen verfeinert auf Injera serviert
- Bamya** 23.50  
Okraschoten mit Zwiebeln an Tomatensauce auf Injera serviert
- Beyaynetu** 25.50  
Linsen in Roter Pfeffersauce, Shiro (gemahlene Kirchererbsen), Gemüse, Alicha & Spinat auf Injera serviert



## HAUPTSPEISE

- Tsada- Kilua** 22.50  
In Zwiebeln gedünstetes Gulasch mit Salatbeilage auf Injera serviert
- Keyih- Kilua** 22.50  
In Zwiebeln & in gewürzte scharfe Paprika, gedünstetes Gulasch mit Salatbeilage auf Injera serviert
- Tschegora** 20.50  
Sulze mit Paprika Sauce, auf Injera serviert
- Zelzel** 22.50  
mit eritreischer würziger Butter, gebratenes und geschneitztes Rindfleisch, auf Injera serviert

## FLEISCHGERICHTE

- Zigni Derho** 27.50  
Hähnchenschenkel an scharfer Tomatensauce mit original eritreischer Gewürzbutter und gekochtem Ei auf Injera serviert
- Siga Dinisch** 26.50  
Rindfleisch mit Kartoffeln zubereitet an scharfer Tomatensauce auf Injera serviert
- Kilwa Begin Keyen oder Zada** 27.50  
gebratenes Lammfleisch mit Zwiebeln und mit scharfer oder milder Peperoni auf Injera serviert
- Okra mit Fleisch** 25.50  
Okraschoten mit Zwiebeln an Tomatensauce auf Injera serviert
- Kitfo** 25.50  
Tartar nach äthiopischer Art, mit Gewürzbutter und Mitmita (sehr scharfes Chilipulver) auf Wunsch auch leicht angebraten auf Injera serviert

## BIERE

- St. George (Äthiopisch)** Fl. 33cl 5.-
- Feldschlösschen** Fl. 33cl 5.-
- Feldschlösschen** Fl. 50cl 6.-
- Heineken** Fl. 25cl 5.-
- Heineken** Fl. 33cl 6.-
- Weissbier** Fl. 50cl 6.-
- Guinness** Fl. 25cl 6.-
- Feldschlösschen Alkoholfrei** Fl. 33cl 4.50
- Feldschlösschen vom Fass** Fl. 33cl 5.-
- Feldschlösschen vom Fass** Fl. 50cl 6.-

