



**AFRICANA**

a ♦ taste ♦ of ♦ east ♦ africa



## WILLKOMMEN IM RESTAURANT AFRICANA

Im Restaurant «Africana» dürfen Sie sich auf eine imaginäre Reise durch Eritrea und Äthiopien begeben, die Ihren kulinarischen Horizont erweitern wird. Die Speisen aus Eritrea und Äthiopien sind identisch, in ihrer Qualität einzigartig in der Welt. Um ein möglichst authentisches Erlebnis zu bieten, möchten wir Sie einladen, unsere Speisen mit den Händen zu essen. Unser **Fladenbrot Ingera** — welches bei allen Speisen Bestandteil ist — wird als «Besteck» dienen. Falls es Ihnen aber nicht wohl sein sollte, mit den Händen zu essen, dürfen Sie ungeniert nach Besteck fragen.

Bitte lassen Sie sich nicht von den Schärfegraden der Gerichte abschrecken ein Gericht zu probieren; denn auf Wunsch servieren wir alle unsere Gerichte mit Naturjoghurt, der eine schärfeneutralisierende Wirkung hat, den Geschmack aber nicht verändert.

Und nun: Buruk Ma'adi!



## UNSER TIPP

Das erste Mal hier? Probieren Sie unsere «Africana Special Platte», bestehend aus Gerichten mit und ohne Fleisch. Dieser Mix verschafft Ihnen einen authentischen Einblick in unsere ostafrikanische Küche.

**« AFRICANA SPECIAL »  
AB 2 PERSONEN, CHF 31.90 PRO PERSON**

Ein Festmahl aus 5 bis 6 verschiedenen Gerichten, vegetarisch und mit Fleisch.

### **Sambusa Vegi (2 Stück)** ✓

Dreieckige, frittierte Teigtaschen mit Linsen/Gemüse gefüllt

6.90

### **Sambusa (2 Stück)**

Dreieckige, frittierte Teigtaschen mit Fleisch gefüllt

8.50

### **Tomaten Ingerasalat** ✓ 🌱🌱🌱

Tomaten-Ingerasalat an einer scharfen Berberesauce  
*Mamas Rezept*

8.90

### **Katenja** 🌱🌱

Ingera an einer Diliksauce

7.90



## VORSPEISEN



## VEGETARISCHE GERICHTE

MIT INGERA UND SALAT

<b>Shiro</b> ✓ ☺☺	19.90
Kichererbsenspüree, verfeinert mit eritreischen und äthiopischen Gewürzen	
<b>Alitscha</b> ✓	13.90
Gemüse an einer milden Kurkuma-Ingwersauce	
<b>Hamli</b> ✓ ☺	12.90
Spinat mit eritreischen und äthiopischen Gewürzen	
<b>Timtimo gelb</b> ✓ ☺	17.90
Linsen an einer Kurkumasauce	
<b>Timtimo rot</b> ✓ ☺☺	18.90
Linsen an einer Berberesauce	
<b>Vegetarische Platte</b>	24.90
Ein Mix aus vegetarischen Gerichten, ab 2 Personen (Preis p.P.)	

<b>Dorho Zebhi</b> ☺☺☺	24.90
Pouletstück am Knochen, mariniert mit hausgemachter Zitronensauce, serviert mit hartgekochtem Ei in Berberesauce <i>Festmahl</i>	
<b>Zigni</b> ☺☺☺	21.90
Rindfleisch an einer Berberesauce <i>Geht immer!</i>	
<b>Chicken Hamli</b> ☺☺	23.90
Pouletgeschnetztes und Spinat an einer pikanten Sauce	
<b>Tibsi weiss</b> ☺	22.90
Rindsfilet an einer würzigen Buttersauce <i>«Eritreas Best»</i>	
<b>Tibsi rot</b> ☺☺	23.90
Rindsfilet an einer Berbere-Buttersauce <i>«Eritreas Best»</i>	
<b>Derek Tibs</b> ☺☺	22.90
Würzig mariniertes Rindsfilet, kurz angebraten <i>«Eritreas Best»</i>	
<b>Kitfo</b> ☺☺☺	26.90
Rindstartar äthiopischer Art, auf Wunsch angebraten serviert <i>Liebling der Äthiopier</i>	
<b>Cha Cha Platte</b> ☺☺	29.90
Rindfleischplatte mit Paprika und Zwiebeln, an einer Berbere-Tesmesauce. 400g Rindsfilet. <i>Gang und Gäbe in Dubai</i>	



## GERICHTE MIT FLEISCH

MIT INGERA UND SALAT



## KIDS

### Schnipo

Schnitzel mit Pommes Frites oder Gemüsebeilage

10.90

### Pasta

An einer Tomatensauce

9.90



## SNACKS

### Fitfit 🌶️

Kleine Ingera-Stückchen an einer scharfen Berberesauce

7.90

### Afro Taco 🌶️

Mini-Ingera an einer scharfen Sauce mit Fleischstückchen

*Fusion Food*

8.90

### Afro Taco 🌶️🌶️

Mini-Ingera an einer scharfen Linsensauce

*Fusion Food*

7.90

### Fata 🌶️

Brotstücke an einer scharfen Berberesauce

*Geheimtipp!*

9.90



## DESSERT

**Fragen Sie nach unseren Hausdesserts!  
Wir informieren Sie gerne.**



# GETRÄNKE

## SOFTDRINKS

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	3dl	4.80
Cola, Fanta, Sprite, Ice Tea Lemon		4.80
Rivella, Rot, Blau, und Grün		4.80
Apfelschorle		4.80
Schweppes Bitter Lemon / Tonic		4.80
Ginger Ale		4.80
Red Bull (Dose)		6.00
Falken Alkoholfrei		5.00
Ginger Beer		6.00
Wasser «Africana» (Leitungswasser)		2.00

## SÄFTE

	2dl	3dl
Cranberry	4.00	5.00
Ananassaft, Orangensaft, Apfelsaft	4.00	5.00

## APERITIF

Campari Soda/Orange	9.50
Cynar (4 cl)	7.00
Aperol	11.00
Martini Bianco (4cl)	7.50
Ramazotti (4cl)	7.00
Hugo	11.00

## DIGESTIF

Sambuca	8.00
Grappa (2cl)	7.00
Jägermeister (4cl)	8.00
Amarula, Südafrika (4cl)	8.00
Dr. Ginger	6.00
Dattellikör	7.00
Falken Lager Hell (3dl)	4.90
Heinecken (2.5dl)	5.00

## AFRIKANISCHES BIER

St. George Lager, Äthiopien (4%)	6.00
St. George Amber, Äthiopien (5.5%)	6.00
Dju Dju Ananas (3.6%)	7.00
Dju Dju Mango (3.6%)	7.00
Dju Dju Banana (3.6%)	7.00
Dju Dju Passion Fruit (3.6%)	7.00
Nubia Mulu Amber (Glutenfrei)	7.00
Nubia Black Lion Special (mit Kaffeegeschmack)	7.00
Nubia Ras Teferi Edel (mit Kardamongeschmack)	7.00
Nubia Amsal Premium Lager (Glutenfrei)	7.00

## WEIN

	1dl	2dl	7.5dl
Mes (Honigwein)	7.00	12.00	45.00
Hauswein, weiss	5.00	9.00	25.00
Hauswein rot	6.00	11.00	30.00

## SCHAUMWEIN

Prosecco Cüpli	7.50
Gespritzter Weisswein (Süss/Sauer)	7.50

Die afrikanischen Weine finden Sie auf unserer separaten Weinkarte

## WHISKY & COGNAC

	4cl	Fl.
Ballantines	8.00	80.00
J. Walker, Black Label	13.00	100.00
J. Walker, Red Label	8.00	90.00
Jack Daniels	11.00	100.00
Chivas	13.00	100.00
Hennessy	15.00	120.00



# GETRÄNKE



## GETRÄNKE

### SPIRITUOSEN

	4cl	Flasche
Havana Club Rum White/Black	11.00	120.00
Gordon's Bombay Gin	13.00	90.00
Hendricks Gin	15.00	140.00
Smirnoff Vodka P.	9.00	80.00
Grey Goose Vodka	12.00	140.00
Absolut Vodka	10.00	100.00

Mit Softdrink + CHF 3.–

### HEISSE GETRÄNKE

Espresso	4.20
Doppelter Espresso	5.40
Kaffee Crème	4.80
Milchkaffee	5.20
Latte Macchiato	5.90
Cappuccino	5.20
Heisse Schokolade	5.20
Diverse Teesorten (auf Wunsch verfeinert mit ausgewählten afrikanischen Gewürzen)	3.90

♻️ = Vegan

\* Preise inkl. MWST  
Fleisch: Rind CH, Poulet CH, Lamm Australien/Holland



[WWW.AFRICANA-RESTAURANT.CH](http://WWW.AFRICANA-RESTAURANT.CH)