



## HERZLICH WILLKOMMEN IM AFRICANA RESTAURANT

Im unserem Restaurant dürfen Sie sich auf eine imaginäre Reise durch Eritrea und Äthiopien begeben. Diese Reise wird Ihren kulinarischen Horizont erweitern. 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 Injera** [Intschera] — welches bei allen Speisen Bestandteil ist wird als Besteck dienen. Ja genau, bei uns wird traditionell mit den Händen gegessen. 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 verfälscht.

Und nun: Buruk Ma'adi! [ En Guetä! ]

**Sambusa Vegi (2 Stück)** ✓

Dreieckige, frittierte Teigtaschen  
mit Linsen und/oder Gemüse gefüllt

9.50

**Sambusa (2 Stück)**

Dreieckige, frittierte Teigtaschen  
mit Fleisch gefüllt

9.50

**Tomaten Ingerasalat** ✓   

Tomaten-Ingerasalat an scharfen  
Berberesauce

9.50

**Katenja**  

Ingera an einer Diliksauce

9.50

**Gemischter Salat** ✓

Mit unserer beliebten Haussauce

9.50



## VORSPEISEN



## UNSER TIPP

Das erste Mal hier? Probieren Sie unsere Bestseller (vegan oder mit Fleisch), die einen breiten und authentischen Einblick in die eritreische und äthiopien Küche verschaffen.

### «AFRICANA SPECIAL»

**Mix aus 6 bis 7 veganen Gerichten und Fleischgerichten.**

ab 2 Personen, CHF 42.— pro Person

### «VEGI PLATTE»

**Mix aus allen veganen Gerichten**

Ab 2 Personen, CHF 36.— pro Person



## Vegi Platte ✓

Mix aus allen veganen Gerichten

Ab 2 Personen, CHF 36.— pro Person

## Shiro ✓ ʘʘ

Kichererbsenspüree, mit eritreischen und äthiopischen Gewürzen verfeinert

26.00

## Alitscha ✓

Gemüse an einer milden Kurkuma-Ingwersauce

21.00

## Hamli ✓ ʘ

Spinat mit eritreischen und äthiopischen Gewürzen verfeinert

21.00

## Timtimo gelb ✓

Linsen an einer Kurkumasauce

24.00

## Timtimo rot ✓ ʘʘ

Linsen an einer Berberesauce

24.00



## VEGANE GERICHTE

MIT INGERA ʘ REIS UND SALAT



## GERICHTE MIT FLEISCH

MIT INGERA,   
REIS UND SALAT

Nachschlag Ingera CHF 2.–

<b>Zigni</b>  	28.00
Rindfleisch an einer Berberesauce	
<b>Chicken Hamli</b> 	29.00
Pouletgeschnetzeltes und Spinat an einer pikanten Sauce	
<b>Tibsi weiss</b> 	32.00
Rindfleisch an einer würzigen Buttersauce	
<b>Tibsi rot</b>  	32.00
Rindfleisch an einer Berbere-Buttersauce	
<b>Kitfo</b>  	36.00
Rindstatar äthiopischer Art, auf Wunsch angebraten serviert	
<b>Cha Cha Platte</b>  	39.00
250g Rindfleischplatte mit Paprika und Zwiebeln, an einer Berbere-Tesmesauce	



## Schnipo

Schnitzel mit Pommes Frites oder  
Gemüsebeilage

12.00



## Pommes Frites

Mit Ketchup und / oder Mayo

8.00

## KIDS

## Afro Taco

Mini-Ingera an einer scharfen Sauce  
mit Fleischstückchen

18.00



## Afro Taco Vegi

Mini-Ingera an einer milden oder scharfen  
Linsensauce

16.00

## SNACKS

## Fata

Brotstücke an einer scharfen  
Rindfleischsauce

16.00

## Fitfit

Kleine Ingera-Stückchen an einer scharfen  
Berberesauce

17.00

## Baklava

Blätterteiggebäck mit Nüssen und Honig

12.00



## Frittierte Banane

Plantain (Kochbanane) frittiert in Kokosöl

12.00

## DESSERT



<b>SOFTDRINKS</b>	1l	5dl	3dl
Mineralwasser mit / ohne	8.00	6.00	4.00
Cola, Fanta, Sprite, Ice Tea Lemon			5.00
Rivella Rot, Apfelschorle, Ginger Ale			5.00
Schweppes Bitter Lemon / Tonic			5.00
Ginger Beer			6.00
«Africanawasser» (Leitungswasser)			2.00

<b>SÄFTE</b>		3dl
Cranberry		4.80
Ananassaft		4.80
Orangensaft		4.80
Mangosaft		4.80

<b>APERITIF</b>	
Prosecco	7.50
Gespritzter Weisswein süss/ sauer	8.00
Campari Soda / Orange	9.50
Aperol Spritz	11.00
Martini Bianco (4cl)	7.50
Hugo	11.00
Crodino Spritz alkoholfrei	8.00
San Bitter alkoholfrei (10cl)	5.00

<b>DIGESTIF</b>	
Sambuca (2cl)	6.00
Asmara Zebib, Anis aus Eritrea (2cl)	6.00
Amarula, Baileys aus Südafrika (4cl)	8.00



## GETRÄNKE



## GETRÄNKE

### AFRIKANISCHES BIER

	33cl
Lagerbier, Äthiopien, 4%	7.00
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 Giorgis 33cl, 4.8% (Lagerbier)	7.00
Nubia Amber 33cl, 5%	7.00
Nubia Cardamom 33cl, 4.5%	7.00
Nubia Selam 33cl, alkoholfrei	7.00

### WEIN

CHF je	1dl	2dl	3dl	5dl	Fl.
Mes (Honigwein)	7	12	19	32	45
Hauswein, weiss	5	9	13	22	30
Hauswein, rot	6	11	16	28	38

## **KAFFEE**

Espresso	4.20
Esspresso Doppio	5.40
Kaffee Crème	4.80
Milchkaffee	5.20
Latte Macchiato	5.90
Cappuccino	5.20

## **TEES**

Grüntee, Schwarztee, Rooibusch, Lindenblüten, Früchtetee, Ingwertee, Pfefferminze	4.50
---	------

(Auf Wunsch verfeinert mit ausgewählten  
äthiopischen Gewürzen, importiert)



## **GETRÄNKE**



 Chillis geben den Schärfeegrad der Speisen an

 Vegan

 Enthält Gluten

Unser Fladenbrot kann auf Anfrage ohne Gluten hergestellt werden.  
Bitte geben Sie uns 5 Tage im Voraus Bescheid.

\* Preise inkl. MWST

Fleischherkunft: Rind CH, Poulet CH, Lamm Australien / Holland