

Herzlich willkommen im SAMA

... wo jeder Bissen eine Geschichte erzählt und jede Mahlzeit zu einem unvergesslichen Erlebnis wird. Komm an Bord unseres fliegenden Teppichs und begib Dich auf eine kulinarische Reise durch den Orient. Von den Aromen Asiens bis zu den Gewürzen Nordafrikas verbinden wir Tradition mit Kreativität.

SAMA (arabisch: «Himmel») verspricht ein gastronomisches Abenteuer, das Dich in neue Sphären des Genusses entführt. Tauche ein in eine Welt kulinarischer Überraschungen, die alle Deine Sinne ansprechen.

Wir empfehlen unseren Gästen, sich gemeinsam durch unser vielfältiges Mezze-Angebot zu probieren und die Aromen des Orients in geselliger Runde zu geniessen. Die perfekte Gelegenheit, mit uns auf einem fliegenden Teppich in die Welt der Gewürze einzutauchen und den Geschmackshorizont zu erweitern.

Bei unseren Produkten legen wir grossen Wert auf Qualität, Frische, Nachhaltigkeit, Regionalität und wenn möglich Bio. Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Bei Fragen zu Allergien und Unverträglichkeiten gibt Dir unser Personal gerne Auskunft.

TRINKEN

Hausgemachte Getränke

Tamarindensaft (30cl /50cl)	5.- / 7.-
Haus-Eistee (30cl /50cl)	5.- / 7.-
Ingwer-Limo (30cl /50cl)	5.- / 7.-
Pfefferminz-Zitronen-Limo (30cl /50cl)	4.50 / 6.50
Ayran (Joghurtgetränk, 30cl /50cl)	4.50 / 6.50

Weitere Softdrinks*

Vivi Kola (33 cl)	5.-
Vivi Kola Zero (33 cl)	5.-
Rivella rot (33 cl)	5.-
Rivella blau (33 cl)	5.-
Citro (30/50 cl)	5.- / 7.-
Apfelschorle (33 cl)	5.-
Fever-Tree Mediterranean Tonic (20 cl)	5.-
Wasser (30/50 cl)	2.- / 4.-
Tafelwasser (30/50 cl)	4.- / 6.-

Kaffee / Tee

Frischer Marokkanischer Minztee (30 cl)	6.-
Kaffee	4.50
Kardamom-Kaffee	4.50
Espresso	4.50
Cappuccino	5.50

Appenzeller Bier

Quöllfrisch Lager Hell (30/50 cl)	5.- / 7.-
Bio Vollmond Naturtrüb (50 cl)	7.-
Bio Weizenbier (50 cl)	7.-
Ingwer Bier (33 cl)	6.-
Birra da Ris (33 cl, glutenfrei)	6.-
Bschorle (33 cl, alkoholfrei)	5.-
Leermond (33 cl, alkoholfrei)	5.-

Regionale Biere

Degen Kobra (33 cl)	6.-
Damascus (33 cl)	8.-

Arabische Weine

Weisswein Libanon (75cl) Musar Jeune White, Château Musar, 2016	51.-
Weisswein Marokko (10/75 cl) Celliers de Meknes, AOG Guerrouane, 2022	6.50 / 41.-
Rotwein Libanon (75 cl) Hochar Père et Fils red, Château Musar, 2018	58.-
Rotwein Marokko (10/75 cl) Domaine Riad Jamil rouge, Carignan Beni M' Tir AOG, 2020	6.50 / 41.-

Schweizer Bio-Weine

Seyval blanc (50cl) Bio Weingut Lenz, 2022	29.-
Federleicht Rosé (50cl) Muscat bleu und Cabarnet Jura, Bio-Weingut Lenz, 2023	29.-
Vollmond rot (50cl) 100% Léon Millot, Bio-Weingut Lenz, 2023	29.-

Drinks

Gespritzter Weisswein süss/sauer	10.-
Robi's Aperol mit Chatzeseicherli	11.-
Pimm's Ginger Ale, Orange, Zitrone, Marokkanische Minze	12.-
Sbagliato Sbagliato Vermouth Rosé, Pampelle, Fever-Tree Mediterranean Tonic	15.-
Marik's Gin Tonic Gin Gold Mandarinli, Fever-Tree Mediterranean Tonic	15.-
Hausgemachter Ingwershot	5.-

ESSEN

Die Reise durch den Orient in drei Gängen:

Preis pro Person

Vegetarische Mezze **41.-**

Vegane Mezze **41.-**

Gemischte Mezze **47.-**

Fleisch Mezze **52.-**

Inkl. hausgemachtes Brot

Unsere Entführung in den Orient: Hinsetzen – erleben – geniessen.

Mezze (arabisch: «Häppchen für Häppchen»). Zum Teilen mit Familie, Freunden, Bekannten... und allen, die es noch werden sollen. Um die Vielfalt der Aromen des Morgenlandes erlebbar zu machen, stellt unsere Küche eine Auswahl aus 15 - 20 Gerichten zusammen, bei der für alle etwas dabei ist. Diese Reise durch unsere Geschmacks-welt findet ihren Abschluss in einem Dessert, das – klar doch – für den ganzen Tisch serviert wird. Saha!

Unsere Lieferanten:

BIOHOF-MÜLLER

Der Hof wurde 1995 als einer der ersten Bauernhöfe in der Region auf Bio umgestellt. Seine Bewirtschaftung richtet sich nach den offiziellen Richtlinien von BIO SUISSE und ist Knospen anerkannt.

SCHÜTZ HOF

«Dr Bio-Burehof»: Unsere Eier stammen von der Familie Schütz in Strengelbach.

CAFFÈ FERRARI

Die Kaffeerösterei in Zürich ist nicht nur eine der ältesten, sondern auch eine der letzten, welche die Kaffeebohnen nach uralter Tradition direkt über dem Kohlenfeuer röstet.

MÉRAT

Poulet, Rind und Lamm beziehen wir von Mérat, dem Schweizer Traditionsunternehmen. Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch.

EM KRAFT

Auch Sauberkeit kann nachhaltig sein. Wir putzen mit Schweizer Produkten von em kraft - für eine effektive, probiotische und umweltfreundliche Reinigung.