

VORSPEISEN



k a l i o r e x i !

Choriatiki - Griechischer Salat

mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln,
Oliven, Feta, Olivenöl

14.-

Grüner Salat

Lattich, Frühlingszwiebeln, Dill, kretanischer
Käse Anthotiro

12.-

Marinarismenos Gavros

Marinierte Sardellen

12.-

Dakos

Kretanische Spezialität mit Hartbrot,
Tomaten, Feta, Olivenöl

9.-



Tzatziki

Griechischer Joghurt, Gurken, Knoblauch

10.-

Fava

Erbsenpüree, karamellierte Zwiebeln,
Kapern, Olivenöl

14.-

Hausgemachte Ntolmadakia

mit Reis gefüllte Weinblätter

15.-

Tirokafteri

Traditioneller Käseaufstrich mit Chili

10.-

Feta mit Oregano und Olivenöl

7.-

Unsere Weinblätter und das Olivenöl bringen wir direkt aus Kreta mit.



VORSPEISEN



k a l i o r e x i !



Keftedakia

Hausgemachte Hackfleischbällchen mit Wedges oder Kartoffelpüree

18.-

Kolokithokeftedes

Hausgemachte frittierte Zucchini­bällchen mit Feta

14.-

Saganaki

Hausgemachter frittierter Feta

16.-

Feta Bougiourdi

Gebackener Feta mit Oregano, Olivenöl und scharfer Paprika

16.-

Kolokithakia

Frittierte Zucchini

15.-

Gemischter Vorspeisenteller (2P.)

Tzatziki, Tirokafterie, Keftedakia, Fava, Kolokithokeftedes, Kolokithakia, Ntolmadakia, Salat

38.-

Pitabrot

2.-

Knoblauchbrot

8.-



Wir bereiten unser Hackfleisch selbst aus frischem Fleisch zu.

Unsere Weinblätter und das Olivenöl bringen wir direkt aus Kreta mit.



FLEISCHGERICHTE



k a l i o r e x i !

Tsigariasto

Lamm auf traditionelle Art mit Wedges oder Kartoffelpüree

45.-

Souvlaki (Schwein)

Fleischspieß mit Tzatziki und Wedges

28.-

Gyros (Schwein)

Pita, Tzatziki und Wedges

28.-

Souvlaki (Poulet)

Fleischspieß mit Tzatziki und Wedges

32.-

Gyros (Poulet)

Pita, Tzatziki und Wedges

32.-



Wir bereiten unser Hackfleisch selbst aus frischem Fleisch zu.

Unser Gyros wird täglich frisch von Hand geschnitten

FLEISCHGERICHTE



k a l i o r e x i !

Moussaka nach Mamas Art

32.-

Hochzeitspasta mit Anthotiro

*Striftoudi-Nudeln mit Lamm und
traditionellem kretanischem Käse*

35.-

Schweinsplätzli

*mit Rotebeete-Mousse dazu Wedges oder
Grillgemüse*

32.-

Geschmortes Lammfleisch

mit Kartoffelpüree

42.-

Lammkoteletts

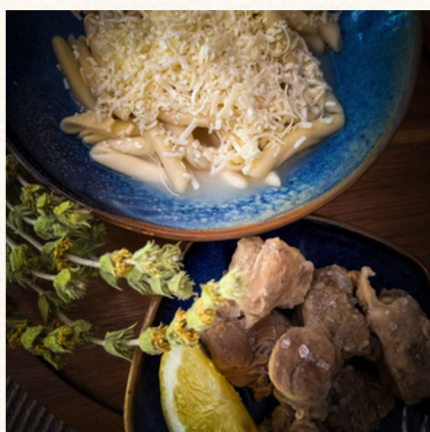
mit Rosmarinkartoffeln

42.-

Bifteki

*Frikadelle aus hausgemachtem Hackfleisch
gefüllt mit Feta und Tomate dazu Wedges*

32.-



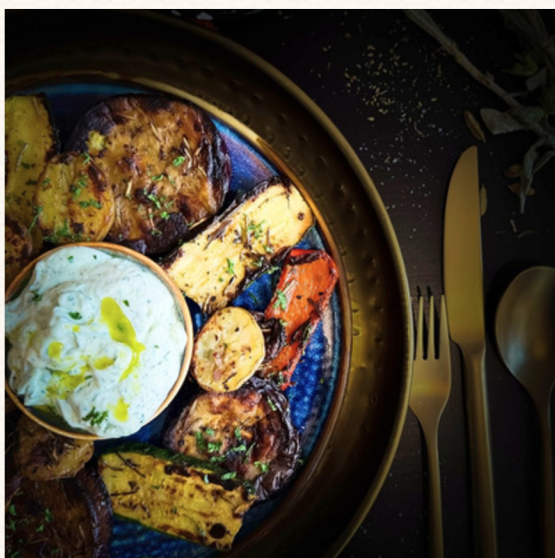
Wir bereiten unser Hackfleisch selbst aus frischem Fleisch zu.

Unser Gyros wird täglich frisch von Hand geschnitten

VEGI/ FISCH



k a l i a r e x i !



Gemista 28.-
mit Reis gefüllte Paprika mit Joghurt

Grillgemüse mit Joghurt-Dip 18.-

Hausgemachte Spanakopita 25.-
Spinatkuchen mit Feta im hausgemachten Filo-Teig

Doradenfilet vom Grill 35.-
mit sautiertem Blattgemüse

Oktopus 45.-
mit Fava, Kapern und karamellisierten Zwiebeln



DESSERT



k a l i o r e x i !

Galaktompourek (20min)

Griesspudding umhüllt von hausgemachtem Filo-Teig

15.-

Hausgemachter Cheesecake

12.-

Griechischer Jogurt

mit „süßem Löffel“. Auswahl:

- Traube
- Sauerkirsche
- Honig

8.-

Halva

Hausgemachte, traditionelle Griessschnitte mit Honig und Zimt

16.-

Chef's Dessert

15.-



KINDER

karte



HAUPTGERICHTE

Keftedakia

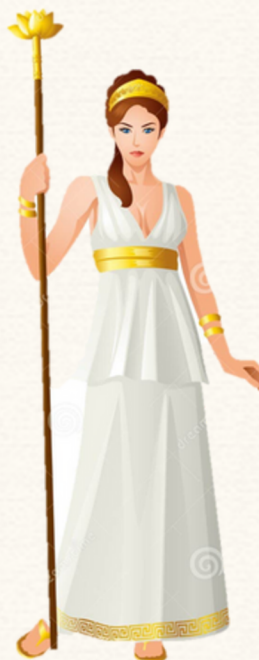
Hausgemachte Hackfleischbällchen mit Wedges
oder Kartoffelpüree

18.-

Souvlaki (Fleischspieß) mit Wedges

Poulet- oder Schweinsspiess

16.-





VIELEN DANK FÜR IHREN *Besuch*

WIFI

"Garden-Guest"

Passwort:

Nur das Beste für Sie!



SCAN FOR ENGLISH MENU



FOLGT UNS AUF...

Facebook:

Cretan Garden Thun

Instagram

@cretangardenthun

REVIEW!

QR-Code scannen und eure
Bewertung hinterlassen.



ALLERGENE

Trotz sorgfältiger Herstellung können unserer
Speisen neben den gekennzeichneten
Allergenen auch Spuren anderer Stoffe
enthalten, die im Produktionsprozess
verwendet werden.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden
Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

FLEISCHDEKLARATION

Rind, Schwein, Poulet, Lamm
Schweiz

Fisch
Griechenland

Crevetten
Spanien

Oktopus, Sardellen
Italien