

LIBANESISCHE KÜCHE

Die libanesische Küche gilt international als besonders abwechslungsreich und verführerisch und darf sich zu den ältesten der Welt zählen. Sie gehört der mediterranen Küche an und basiert in erster Linie auf frischem Gemüse. Sie bietet reichlich frische saisonale Zutaten, die mit Kräutern und Gewürzen auf eine vielseitige Art und Weise zubereitet werden. Die libanesische Küche ist leicht und liegt damit ganz im Trend moderner, gesundheitsbewusster Ernährung.

MEZZE^{HM} HOME MADE

Mezze^{HM} ist der Inbegriff der libanesischen Küche und widerspiegelt in Form von bunten Vorspeisegerichten die breite Palette orientalischer Kulinarik. Entsprechend legen wir Wert darauf, die besten Mezze^{HM} – nach unseren geheimen Hausrezepten – für Sie täglich frisch zuzubereiten.

CATERING

Wir verwöhnen unsere Gäste kulinarisch auch gerne ausserhalb unserer Lokalität. Entweder in Form eines originellen Take Out Packages oder mit einem libanesischem Lunch-, Dinner-, Buffet-, Apéro- oder Apéro-Riche Caterings.

Verlangen Sie eine für Sie zugeschnittene Offerte für Ihren nächsten privaten oder geschäftlichen Anlass.

RESTAURANT NOON

Wir sind ein kleines, familiär geführtes Restaurant mit libanesischem Flair und modernem Zeitgeist, mitten in der Zürcher Altstadt.

Nebst den hohen Qualitätsansprüchen legen wir grossen Wert auf eine freundliche, persönliche und liebevolle Bedienung.

ناصر الاشقر

Nasser Al Achkar

kalte MEZZE^{HM}

*kalte Vorspeisengerichte, zum Kombinieren
wir beraten Sie gerne!*

Tabbouleh  	CHF	17.00
Libanesischer Salat mit Weizenschrot, Tomaten, Petersilie, Minze und Zitronensaft		
Fatousch  	CHF	17.50
Lattichsalat, Tomaten, Gurken, Radieschen, Peperoni, Zitronensaft und Granatapfel		
Al Rahib  	CHF	16.50
Auberginensalat mit Grenadinesauce und Olivenöl		
Hommos  	CHF	15.00
Kichererbsen-Mousse mit Sesamsauce		
Moutabbal  	CHF	15.00
Grillierte Auberginen-Mousse mit Sesamsauce		
Schanklish  	CHF	14.50
Geriebener Fetakäse mit Oregano und Olivenöl		
Mousakaa  	CHF	15.00
Gekochte Auberginen, Kichererbsen und Tomaten		
Labneh  	CHF	14.50
Hausgemachte Quarkcreme mit Minze und Olivenöl		
Fatteh bel Laban 	CHF	16.50
Getoastetes Fladenbrot mit Kichererbsen, Joghurt und Minze		
Makdous  	CHF	15.50
Baby-Auberginen gefüllt mit Baumnüssen		
Warak Enab  	CHF	15.50
Weinblätter gefüllt mit Tomaten und Reis		
Labneh al Noon  	CHF	16.50
Hausgemachte Quarkcreme mit Baby-Auberginen gefüllt mit Baumnüssen		
Mouhamara  	CHF	16.50
Paniertes Peperoni-Mousse mit Baumnüssen und Olivenöl		



Vegan



Vegetarisch



Glutenfrei

Bei weiteren Fragen zu Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten bitten wir Sie, sich an unsere Mitarbeitenden zu wenden.

warme MEZZE^{HM}

*warme Vorspeisengerichte mit und ohne Fleisch, zum Kombinieren
wir beraten Sie gerne!*

Falafel   	CHF	15.00
Kichererbsen-Favaskrapfen mit Sesamsauce		
Kibbeh Laktin  	CHF	15.50
Kürbisbällchen gefüllt mit Kichererbsen, Zwiebeln, Baumnüssen mit Labneh (Dip-Sauce)		
Rikak 	CHF	14.00
Warme Käsestängel		
Fatayer  	CHF	15.00
Spinatkrapfen		
Sambousek  	CHF	15.00
Teigtaschen mit verschiedenen Gemüsesorten		
Kischek 	CHF	15.00
Teigtaschen mit getrocknetem Joghurt und Tomaten		
Batata Harra   	CHF	15.50
Gebratene Kartoffeln mit Koriander, Knoblauch und Zitronensaft		
Halloumi Meschoui  	CHF	15.00
Grillierter Halumi Frischkäse, Tomaten, Gurken und Lattich		
Kibbeh Frie	CHF	17.00
Rindfleischbällchen mit Pinienkernen und Zwiebeln		
Hommos Beiruti 	CHF	17.00
Rindshackfleisch mit Pinienkernen an Kichererbsenmousse, abgeschmeckt mit Sesamsauce		
Jawaneh 	CHF	15.50
Frittierte Poulet-Flügel mit Koriander und Zitronensaft		
Lahem Baagin	CHF	16.00
Orientalische Teigtaschen gefüllt mit Rindshackfleisch		
Makanek 	CHF	17.00
Libanesisches Rind-Lammfleisch-Würstchen		
Hommos al Noon 	CHF	17.00
Pouletbrustwürfel mit Koriander an Kichererbsenmousse, abgeschmeckt mit Sesamsauce		

kombinierte **VORSPEISEN**

orientalische Vorspeise-Kombinationen

Schaurabet al Aadas 🍀 🌱 Linsensuppe	CHF 14.00
Schaurabet Laktin 🍀 🌱 Kürbissuppe	CHF 14.00
Vegan al NOON 🍀 🌱 Veganer Gourmet-Vorspeiseteller mit Hommos, Moutabbal, Tabbouleh, Falafel und Fatayer	CHF 20.50
Sahen al NOON Chef's Mezze ^{HM} -Favourite-Platte mit Hommos, Tabbouleh, Moutabbal, Kibbeh Frie und Lahem Baagin	CHF 22.00
Mouaaganat al NOON Kombinations-Teller aus fünf verschiedenen Teigtaschen, Poulet-Flügel und Hommos	CHF 22.50



Martyrs' Square, Beirut 1930

Sämtliche Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen 8.1 % Mehrwertsteuer.

passende **GETRÄNKE**

Hausgemachte Rosenblüten-Limonade, per Glas oder Halbliter erhältlich

Château Ksara – libanesischer Hauswein – beachten Sie unser Weinangebot

Almaza – libanesisches Bier

Arrak – arabischer Anisschnaps, verdünnt mit Wasser wird vor, während und nach dem Essen getrunken



Rue Weygand, Beirut 1945

libanesische HAUPTGÄNGE

ergänzen Sie die Gerichte mit unseren köstlichen Mezze^{HM}

Schawarma Dejjaj Marinierte Pouletbrust-Streifen mit Hommos-Dipsauce, Tabbouleh, Salzgurken und Pommes frites	CHF	38.00
Jbail Meschoui Saftige Poulet-Grillspiesschen mit Hommos-Dipsauce, Karotten, Bohnen, Peperoni und libanesischem Reis	CHF	37.50
Farroug Mousahab Knuspriges halbes Hähnchen ohne Knochen an Zitronenmarinade mit Pommes frites und Knoblauch-Mayo-Dip	CHF	38.00
Kafta Saftiges Rindshackfleisch mit Petersilie, Hommos-Dipsauce, Karotten, Bohnen, Peperoni und libanesischem Reis	CHF	37.50
Arayess Libanesisches Brot, gefüllt mit Rindshackfleisch und Zwiebeln, leicht gewürzt und gebacken	CHF	31.00
Rayak Meschoui Lammfilet auf frischem Rosmarin und Baby-Tomaten, mit grillierten Auberginen und libanesischem Reis	CHF	44.00
Schawarma Lahmee Rindshuftstreifen mit Tabbouleh auf Fladenbrot serviert mit grillierten Tomaten, Zwiebeln, Sesamsauce und Pommes frites	CHF	43,50
Meschoui al NOON Poulet-, Kafta- und Rindsfiletwürfel mit Tabbouleh auf Fladenbrot mit Tomaten, Sesamsauce und Pommes frites	CHF	46.00
Kraidis Riesencrevetten an Koriandersauce mit Knoblauch, Moutabbal, Dip-Sauce, Olivenöl und libanesischem Reis	CHF	44.00
Mezze^{HM} -Teller  Mezze ^{HM} -Zusammenstellung auf einem Teller aus kalten und warmen vegetarischen Mezze ^{HM} kann mit Spiesschen ergänzt werden	CHF	31.50

MEZZE^{HM} MENÜS ab 2 Personen

Mezze^{HM} Royal

Kombination aus den beliebtesten kalten und warmen Mezze^{HM}, serviert mit Fladenbrot

★★★

Rindshackfleisch- und Poulet-Grillspiesschen, libanesischem Reis

★★★

Verführerische Dessert-Surprise des Hauses

2 Personen = 9 verschiedene Mezze ^{HM}	CHF	98.00
3 Personen = 11 verschiedene Mezze ^{HM}	CHF	156.50
4 Personen = 14 verschiedene Mezze ^{HM}	CHF	216.00

Mezze^{HM} Vegetarian

Kombination aus warmen und kalten vegetarischen Mezze^{HM}, serviert mit Fladenbrot

2 Personen = 9 verschiedene Mezze ^{HM}	CHF	76.00
3 Personen = 11 verschiedene Mezze ^{HM}	CHF	116.50
4 Personen = 14 verschiedene Mezze ^{HM}	CHF	152.00

Mezze^{HM} Riche

Kombination aus den beliebtesten kalten und warmen Mezze^{HM}, serviert mit Fladenbrot

★★★

Gebratene Riesencrevetten, Kibbey Frie, Jawahneh, Kafta-Rindshackfleisch-Grillspiesschen, Pouletwürfel, libanesischem Reis

★★★

Verführerische Dessert-Surprise des Hauses

2 Personen = 10 verschiedene Mezze ^{HM}	CHF	126.00
3 Personen = 12 verschiedene Mezze ^{HM}	CHF	192.50
4 Personen = 16 verschiedene Mezze ^{HM}	CHF	268.00

Extra: Grilladen und Mezze^{HM}

Preis pro Stk.

Kafta-Rindshackfleisch-Grillspiess (100 gr)	CHF	13.00
Poulet-Grillspiess (100 gr)	CHF	13.00
Riesencrevetten (4 Stk.) mit Koriander-Olivenölsauce	CHF	14.00
Mezze ^{HM}	CHF	8.00

WEINE

*Libanesische Weine als Entdeckung der Neuen Welt!
Französische Önologen setzten im libanesischen Bekaa-Tal mit dem Anbau von neuen Rebsorten die komplexe Weinkultur perfekt um. Die Weine von Château KSARA sind geprägt von einem spezifischen Charakter, zu beschreiben als Balance zwischen trockener Fruchtigkeit und ausgewogener orientalischer Fülle.
Begeben Sie sich, erfüllt von der Harmonie libanesischer Weine und Speisen, auf eine Reise der Kultur und Genüsse des Landes der aufgehenden Sonne!*

	1 dl	Flasche
Schaumweine:		
Prosecco (Ita)	CHF 9.50	CHF 65.00
La Contesse Treviso D.O.C.	CHF 8.50	CHF 58.00
Blancs de Blanc alkoholfreier Schaumwein		
Weingut Zotz (Deu)		

Weissweine:

Blanc de blanc–Château KSARA  2024 (Lib)	CHF 9.00	CHF 63.00
<i>Sauvignon, Semillon und Chardonnay</i> Verführt mit seiner Eleganz, Finesse und den Blütenaromen. Am Gaumen weich, frisch und hinterlässt einen nachhaltigen Eindruck.		
Cuvée AOC Zürich Weingut Landolt 2025 (CH)	CHF 9.50	CHF 65.00
<i>Federweiss, Pinot Gris, Riesling-Sylvaner,</i> Weisswein, fruchtig, rassig, weich aus Zürich.		
Dominio de La Granadilla 2025 (Esp)	CHF 8.00	CHF 56.00
<i>Verdejo</i> Klares Zitrusgelb mit grünlichen Reflexen. Gute ehrliche Intensität. Fruchtige Aromen, weisse Blüten, frisch geschnittenes Gras. Am Gaumen frisch, sehr ausgewogen und mit guter Struktur.		
Weingut Zotz, alkoholfreier Weisswein (Deu)	CHF 8.50	CHF 58.00
<i>Sauvignon blanc</i> Nach der Gärung imahltank wird dem hochwertigen Grundwein mittels Vakuumdestillation mit Aromarückgewinnung sehr schonend der Alkohol entzogen.		

Roséwein:

Château Ksara Sunset  2025(Lib) – 7 dl	CHF 9.00	CHF 63.00
<i>Cabernet Franc, Syrah</i> Trocken und frisch, duftet nach reifen und knackigen Erdbeeren mit Spuren von exotischen Gewürzen und Mineralien.		

Rotweine

	1 dl	Flasche
Château KSARA Prieuré  2021 (Lib) <i>Cinsaut, Carignan, Cabernet Sauvignon, Mourvèdre</i> Klassiker, rubinrote Farbe, delikatem Bouquet von exotischen Früchten, Kräutern und Lakritze.	CHF 8.00	CHF 56.00
Château KSARA  Reserve Couvent 2022 (Lib) <i>Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i> Verbindet Eleganz und Finesse. In der Nase Aromen von reifen Früchten und Gewürzen.	CHF 9.00	CHF 63.00
Château KSARA Rouge  2019(Lib) <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot</i> Bordeaux Blend mit violetter Glanz. Am Gaumen Aromen von Bananen und gepfefferten Beeren.		CHF 82.00
Château KSARA  Cab. Sauvignon 2020 (Lib) <i>Cabernet Sauvignon</i> Würzig, fruchtige Zederholz Beerennote. Viel Kraft und vollem körperreichem Bouquet.		CHF 78.00
Château Dalem Fronsac AOC 2018 (F) <i>Merlot, Cabernet Franc. Barrique</i> Rotwein, Beerenaromatik, Cassis, Röstaromen.		CHF 85.00
Château Musar  2018 (Lib) <i>Cabernet Sauvignon, Cinsault, Carignan</i> Aromen von Johannisbeeren und Pflaumen. Vollmundig mit langem intensiven Abgang.		CHF 105.00
Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC Monte del Frà 2022 (Ita) <i>Corvina, Rondinella, Holzfassausbau</i> Rotwein, elegant, Kirschen, Pfeffer	CHF 9.50	CHF 65.00
il Primitivo Salento IGT 2024 (Ita) <i>Primitivo</i> Rotwein, würzig, beerig, weich, kraftvoll	CHF 8.00	CHF 56.00
Crianza Rioja DOCa Bodegas Paco Garcia 2019 (Esp) – 5 dl <i>Tempranillo, Garnacha, Barriqueausbau</i> Rotwein, Kirsche, Karamel- und Kaffeenoten		CHF 46.00
Arroyo Crianza Ribera del Duero 2022 (Esp) <i>Tinto Fino</i> Intensives Aroma von reifen Kirschen, Erdbeeren und Zwetschgenkompott		CHF 68.00

Süssweine

	1 dl	Flasche
Moscato d’Asti DOCG La Trava 2024 (Ita)	CHF 9.00	CHF 63.00
<i>Moscato d’Asti</i> Strahlendes Strohgelb. Intensives Aroma von reifen Muskateller-Trauben. Verführerischer Moscato mit prächtigem, blumigem Bouquet. Tiefaromatisch, prickelnde Perlage, feine Süsse und erfrischende Säure ergeben einen grossartigen Aperitif!		
Moscatel Vin doux naturel  (Lib)	CHF 11.00	
<i>Muscat blanc à petits grains und Gewürztraminer</i> Baumnussbronzene Farbe mit einem goldenen Unterton. Intensiver und komplexer Muskatduft mit floralen und Zitrusfrucht-Aromen, begleitet von Melonen- und Honigdüften.		

Flaschen **BIERE**

Almaza Pilsner  (libanesisches Bier)	33 cl	CHF 7.50
Beirut Pilsner  (libanesisches Bier)	33 cl	CHF 7.50
Eichhof Braugold	30 cl	CHF 6.00
Erdinger Weizenbier	33 cl	CHF 7.50
Cardinal Lemon – Panache	33 cl	CHF 6.00
Clausthaler alkoholfrei	33 cl	CHF 6.00

erfrischende **MINERAL- & SÜSSGETRÄNKE**

Limonade (Hausgetränk)	30 cl	CHF 5.00
	50 cl	CHF 8.00
Ginger Beer (alkoholfrei)	20 cl	CHF 7.50
Eistee	30 cl	CHF 5.00
Apfelschorle	30 cl	CHF 5.00
Orangensaft	20 cl	CHF 5.50
Rivella blau/rot	30 cl	CHF 5.00
Cola, Cola light, Sprite	30 cl	CHF 5.00
Sanbitter	18 cl	CHF 5.50
Henniez blau/rot	30 cl	CHF 5.00
Henniez blau/légère	50 cl	CHF 6.50
Henniez blau/rot	100 cl	CHF 10.00

spritzige **APERITIFE & SPIRITUOSEN**

Aperitif

Hugo			CHF	12.00
Aperol Sprizz			CHF	12.00
Gespritzter Weisswein			CHF	9.00
Campari Soda / Orange			CHF	11.00

Arak  (Aniswasser)	53% vol	2 cl	CHF	9.00
Martini bianco	15% vol	4 cl	CHF	9.00
Martini rosso	15% vol	4 cl	CHF	9.00
Campari	23% vol	4 cl	CHF	9.00
Cynar	16% vol	4 cl	CHF	9.00
Ramazzotti	30% vol	4 cl	CHF	9.00
Averna	30% vol	4 cl	CHF	9.00
Porto Vintage	20% vol	4 cl	CHF	9.00
Tio Pepe Sherry	15% vol	4 cl	CHF	9.00

Wodka

Grey Goose	40% vol	4 cl	CHF	16.50
Absolut	40% vol	4 cl	CHF	12.50

Gin

Beefeater	40% vol	4 cl	CHF	12.00
Bulldog	40% vol	4 cl	CHF	14.50

Rum

Havana Club Blanco	37% vol	4 cl	CHF	12.00
Havana Club Reserva	40% vol	4 cl	CHF	14.00

Whisky

Ballantines	40% vol	4 cl	CHF	12.00
Chivas Regal (12 years)	40% vol	4 cl	CHF	14.00
Four Roses (Bourbon)	40% vol	4 cl	CHF	12.00
The Glenlivet (12 years)	40% vol	4 cl	CHF	16.00
Lagavulin (Single Malt, 16 years)	43% vol	4 cl	CHF	16.00

Cognac

Courvoisier	40% vol	2 cl	CHF	14.00
Hennessy XO	40% vol	2 cl	CHF	18.00
Chateau Ksara Eau de Vie 	40% vol	2 cl	CHF	16.50

Spirituose

Grappa Barolo	41% vol	2 cl	CHF	9.00
Grappa Amarone	41% vol	2 cl	CHF	11.00

Likör

Malibu	21% vol	4 cl	CHF	9.00
Baileys	17% vol	4 cl	CHF	11.00

verführerische SÜSSSPEISEN

Mouhalabia Weisser, libanesischer Pudding mit Blütenwassergeschmack, serviert mit frischen Früchten und Pistazien	CHF	14.00
Halewit Al Giben Griessroulade, gefüllt mit feinstem Mascarpone, dazu frische Früchte und Rosenwasser	CHF	16.50
Sahlep Warmer Orchideenknollen Pudding mit Zimt und Pistazien	CHF	14.00
Baklawa Verschiedene Honiggebäcke, serviert mit frischen Früchten und Schlagrahm	CHF	15.50
Leimoun Zitronensorbet in gefrorener Zitronenhaut	CHF	12.00
Bouza Arabia Orientalische Glace mit Pistazien, Mascarpone und Rosenwasser. Mit frischen Früchten und Schlagrahm	CHF	15.50
Knafeh Halloumikäse mit Pistazien und Glucosesirup	CHF	14.00

arabischer KAFFEE & TEE

Libanesischer Kaffee , mit Kardamom	CHF	5.00
Café blanc , Rosen- und Orangenblüte mit heissem Wasser	CHF	4.00
Espresso / Kaffee	CHF	5.00
Doppelter Espresso	CHF	7.00
Latte macchiato	CHF	7.00
Cappuccino	CHF	6.00
Libanesischer Tee , milder Matetee, ohne Stiel	CHF	7.00
Offener Tee im Kännchen Pfefferminze Tee / Eisenkraut Tee / Bora-Bora-Früchte Tee / Assam (Schwarztee) / Jasmin Tee / Grün Tee	CHF	5.50