



MesaGlobal Malihe

Iran



Menü

Vegi

Kuku Sabzi

Vegetarische Kräuter-Omelette in frischem Grün

Fleisch

Khoresht Gheymeh

Persisches Saucengericht mit Lamm und kleinen Kichererbsen

Beilagen

Mirza Ghasemi

Dezent gewürztes Auberginengemüse aus dem Norden Irans, mit Tomaten, Knoblauch; vegan

Raeis

Persischer Reis, garniert mit Berberitze; vegan

Preise (in CHF, inkl MwSt)

Menü

Vegi	17.00
Fleisch	20.00

Getränke (5dl)

Mineral mit	5.00
Mineral ohne	5.00
Huus-Tee Minze	5.00

Depot & Besteck

Depot Lunchbox	3.00
Besteck	0.50



MesaGlobal Saheen

Afghanistan



**Take
away**

Menü

Vegi

Biryani Bademgan

Sanft gegarte Auberginen in gewürztem Basmatireis

Fleisch

Biryani

Aromatisches Reisgericht mit zart geschmorten Poulet, mit exotischer Gewürzmischung

Beilagen

Khadrawat

Leichtes, schonend gegartes Gemüse aus frischen Zucchetti und sonnengereiften Tomaten; vegan

Preise (in CHF, inkl MwSt)

Menü

Vegi	17.00
Fleisch	20.00

Getränke (5dl)

Mineral mit	5.00
Mineral ohne	5.00
Huus-Tee Minze	5.00

Depot & Besteck

Depot Lunchbox	3.00
Besteck	0.50



MesaGlobal Saba

Eritrea



**Take
away**

Menü

Vegi

Wayla Wat

Freiland-Ei an Berbere-Sauce. In der eritreischen Küche wird das ganze Ei mit der Sauce serviert. Vegane Variante möglich

Fleisch

Doro Wat

Hühnchen-Eintopf an Berbere-Sauce. Berbere ist eine unverwechselbare, schmackhafte Gewürzmischung der eritreischen Küche.

Beilagen

Shiro

Pikante Kichererbsen-Sauce, vegan

Gomen Wat

Würziges Gemüse, vegan

Injera

Weiches Sauerteig-Fladenbrot, hergestellt aus gemahlenden Teff-Samen; Teff ist ein glutenfreies und veganes Gras das nur in Eritrea und Äthiopien heimisch ist

Alternative: Reis

Preise (in CHF, inkl MwSt)

Menü

Vegi	17.00
Fleisch	20.00

Getränke (5dl)

Mineral mit	5.00
Mineral ohne	5.00
Huus-Tee Minze	5.00

Depot & Besteck

Depot Lunchbox	3.00
Besteck	0.50



MesaGlobal Salsabil Marokko



**Take
away**

Menü

Vegi

Adas

Würziger Eintopf aus roten Linsen; vegan

Fleisch

Djaj b'lhamd w zitoun

Herzhafter Hähncheneintopf mit Salzzitronen und Oliven

Beilagen

Kus-kus ma alfustuq ua almashmash

Wir kennen den gedämpften Hatweizengriess unter seinem französischen Namen Couscous, hier mit getrockneten Aprikosen und gehackten Pistazien; vegan

Alternative: Reis, garniert mit Aprikosen und Pistazien

Preise (in CHF, inkl MwSt)

Menü

Vegi	17.00
Fleisch	20.00

Getränke (5dl)

Mineral mit	5.00
Mineral ohne	5.00
Huus-Tee Minze	5.00

Depot & Besteck

Depot Lunchbox	3.00
Besteck	0.50



MesaGlobal Volana

Madagaskar



**Take
away**

Menü

Vegi

Masikita Tofu

Tofu, mariniert mit einer raffinierten Gewürzkomposition, Knoblauch, Ingwer und Sojasauce; vegan

Fleisch

Masikita

Rindfleisch-Spiess, mariniert mit einer raffinierten Gewürzkomposition, Knoblauch, Ingwer und Sojasauce

Beilagen

Lasary

Lasary, der madegassische Begriff für Beilage, hier als dezent gewürztes Marktgemüse; vegan

Lasary Kokombra

Gurken-Tomaten Dip; vegan

Vary

Jasmin Reis

Preise (in CHF, inkl MwSt)

Menü

Vegi	17.00
Fleisch	20.00

Getränke (5dl)

Mineral mit	5.00
Mineral ohne	5.00
Huus-Tee Minze	5.00

Depot & Besteck

Depot Lunchbox	3.00
Besteck	0.50



MesaGlobal Sivakaran

Sri Lanka



**Take
away**

Menü

Vegi

Paneer Curry

Indischer Frischkäse, gekocht in einer mild-würzigen Curry-Sauce mit Kokosmilch; vegane Alternative: Vadai

Fleisch

Chicken Curry

Zartes Pouletfleisch gekocht in einer pikanten Mischung aus srilankischen Gewürzen und Curryblättern

Beilagen

Gova Kola

Köstliche Kohlblätter mit einer harmonischen Mischung srilankischer Gewürze; vegan

Reis

Ein Grundnahrungsmittel im Land der über 200 einheimischen Reissorten mit klingenden Namen wie Suwandel, Pachchaperumal, Kalu Heenati oder Madathawalu; vegan

Preise (in CHF, inkl MwSt)

Menü

Vegi	17.00
Fleisch	20.00

Getränke (5dl)

Mineral mit	5.00
Mineral ohne	5.00
Huus-Tee Minze	5.00

Depot & Besteck

Depot Lunchbox	3.00
Besteck	0.50



MesaGlobal Sakina Syrien



**Take
away**

Menü

Vegi

Sikh alkhudar

Gemüse-Spiess an einer Joghurt-Zitronen-Marinade; vegan

Fleisch

Shish Taouk

Poulet-Würfel an einer Joghurt-Zitronen Marinade, am Spiess

Beilagen

Burghul bil khodaar

Bulgur ist ein Grundnahrungsmittel in der syrischen Küche und wird - wie hier - oft mit Gemüse zubereitet; vegan

Alternative: Ruz abyad, weisser Reis

Moutabal

Moutabal ist ein Auberginen-Dip mit Joghurt, Tahini (Sesampaste), Koriander, Peterli, Kümel und Zitronensaft; vegan

Preise (in CHF, inkl MwSt)

Menü

Vegi	17.00
Fleisch	20.00

Getränke (5dl)

Mineral mit	5.00
Mineral ohne	5.00
Huus-Tee Minze	5.00

Depot & Besteck

Depot Lunchbox	3.00
Besteck	0.50



MesaGlobal Barfan Syrien



**Take
away**

Menü

Vegi

Biadhinjan khubz

Gebackene Aubergine an Tahini-Joghurt-Sauce, Kräutern und Granatapfelkernen; vegan

Fleisch

Shaakriyyeh

Zartes Lammfleisch an einer Joghurt-Koriander Sauce

Beilagen

Burghul bil banadora

Bulgur ist ein Weizen-basiertes Grundnahrungsmittel in der syrischen Küche, hier mit Tomaten zubereitet; vegan

Alternative: Ruz abyad, weisser Reis

Hummus

Hummus ist das arabische Wort für Kichererbsen - und alle wissen, dass damit das unverkennbare, cremige Gericht aus Kichererbsen, Tahini (Sesampaste), Zitrone und Olivenöl gemeint ist; vegan

Preise (in CHF, inkl MwSt)

Menü

Vegi	17.00
Fleisch	20.00

Getränke (5dl)

Mineral mit	5.00
Mineral ohne	5.00
Huus-Tee Minze	5.00

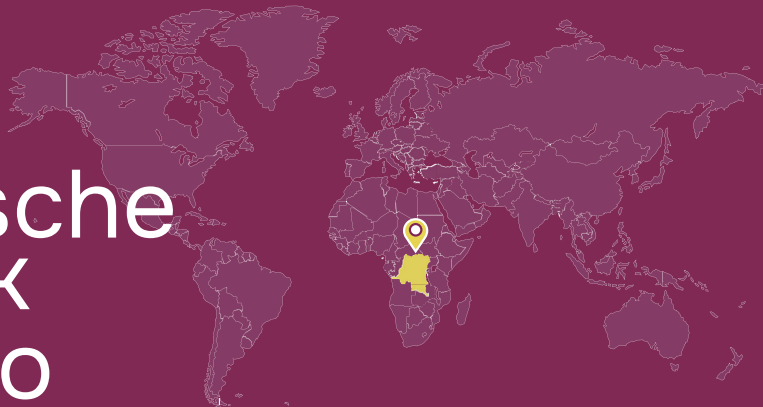
Depot & Besteck

Depot Lunchbox	3.00
Besteck	0.50



MesaGlobal Lilas

Demokratische Republik Kongo



**Take
away**

Menü

Vegetarische Option

Tofu ya muamba

Das traditionelle Soso Gericht mit Tofu neu interpretiert für vegetarische Gaumenfreude; vegan

Option mit Fleisch

Soso ya muamba

Aromatisches Poulet (soso) an einer Sauce mit Erdnüssen (muamba) und Tomaten

Beilagen

Pilipili oyo etelá

Gelb, rot und grüne Peperonata mit Zwiebeln; vegan

Losó

Reis, eine der beliebtesten Beilagen in der kongolesischen Küche neben Maniok und Mais

Preise (in CHF, inkl MwSt)

Menü

Vegi	17.00
Fleisch	20.00

Getränke (5dl)

Mineral mit	5.00
Mineral ohne	5.00
Huus-Tee Minze	5.00

Depot & Besteck

Depot Lunchbox	3.00
Besteck	0.50