

Herzlich Willkommen im
Restaurant
Pinar

Anatolische Spezialitäten

Das Restaurant Pinar ist stets bemüht Produkte aus der Region zu beziehen und dabei regionale Lieferanten zu unterstützen. Wir beziehen unser Kebab mit 100% Kalbfleisch in Jenzer-Natura-Qualität in Arlesheim.

Unsere Milch stammt aus der Molkerei Lanz, welche mit dem BIO-Suisse Label zertifiziert ist.

Unser Poulet Fleisch stammt vom Aargauer Kneuss Guggeli aus besonders tierfreundlicher Haltung oder Ribelmals Poularde aus einer Freilandhaltung im St. Galler Rheintal in der Schweiz.

Nachhaltigkeit und Regionalität ist bei uns ein wichtiger Aspekt, deshalb legen wir grossen Wert auf die Beschaffung unserer Produkte.

Bemerkung: Auskunft über Zutaten, die Allergien und/oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie bei unserem Personal.

FLEISCHDEKLARATION



POULET SCHWEIZ



KALB (Jenzer-Natura-Qualität)
SCHWEIZ



LAMM (FREILAND)
IRLAND

Öffnungszeiten

Montag bis Samstag

09:00 bis 14:30 und 17:00 bis 23:00

Warme Küche: 11:00 bis 14:00 und 17:30 bis 22:00

An Sonn- und Feiertagen bleibt das Restaurant Pinar geschlossen.

VORSPEISEN

GRÜNER SALAT	6.00
GEMISCHTER SALAT	8.50
HIRTENSALAT MIT FETA	14.50
LINSENSUPPE	8.00
HUMUS	7.00
Kichererbsen Püree mit Sesam, frische Zitronensaft, Paprika mild (edelsüss)	
PATLICAN SALATASI	7.00
Auberginensalat an Joghurtsauce, mit Knoblauch	
EZME SALATASI	7.50
Fein geschnittener Salat	
CACIK	7.00
Fein gehackte Gurken an Joghurtsauce	
SARMA	6.50
Weinblätter gefüllt mit Reis	
SIGARA BÖREGI	8.00
Frittierte Teigrollen gefüllt mit Feta Mozzarella und Petersilien	
PEYNIRLI BÖREK	7.50
Teigtasche mit Feta, Mozzarella und Petersilien vom Ofen	
ISPANAKLI BÖREK	8.50
Teigtasche mit Feta, Mozzarella, Petersilien und Spinat vom Ofen	
LAHMACUN	6.50
Hauchdünne türk. Pizza mit Kalbshackfleisch, Tomaten, Peperoni & Petersilien	
MINI PIDE MIT KÄSE	8.50
Feta, Mozzarella und Petersilien	
MINI PIDE MIT HACKFLEISCH	8.50
Kalbshackfleisch, Tomaten, Peperoni und Petersilien	

GEMISCHTE VORSPEISETELLER

PLATTE A	18.50
Humus, Sarma und Ezme-Salatasi	
PLATTE B	22.50
Sigara Böregi, Sarma, Humus, Patlican Salatasi und Lahmacun	

MENÜ

MENÜ 1	25.50
Grüner Salat als Vorspeise Lammspiess, Adanaspiess (gehacktes Kalb- & Lammfleisch) vom Grill Sarma (Weinblätter mit Reisfüllung) Bulgur-Pilav	
MENÜ 2	24.50
Grüner Salat als Vorspeise Peynirli Börek (Teigtasche mit Feta, Mozzarella und Petersilien) Lahmacun Lammspiess vom Grill	
MENÜ 3	24.50
Grüner Salat als Vorspeise Döner Kebap Peynirli Börek Sarma (Weinblätter mit Reisfüllung) Bulgur-Pilav	
MENÜ 4	25.50
Grüner Salat als Vorspeise Geschmorte Aubergine gefüllt mit gehacktem Kalbfleisch Döner Kebap Bulgur-Pilav	
MENÜ 5 (VEGI)	23.50
Grüner Salat als Vorspeise Dolma (Diverse Gemüsesorten mit Reisfüllung) Humus Bulgur-Pilav	

Bemerkung: Bulgur-Pilav: Hartweizengrütze

GERICHTE MIT KALBFLEISCH

MENÜ 6 20.00

Döner Kebap mit Salat

MENÜ 6A 21.00

Döner Kebap mit fein geschnittenem Salat

MENÜ 6B 23.00

Döner Kebap mit div. Gemüsesorten
und Kartoffeln vom Ofen

MENÜ 7 21.00

Döner Kebap mit Bulgur-Pilav und Salat

MENÜ 8 20.00

Döner Kebap mit Bulgur-Pilav

MENÜ 8A 21.50

Döner Kebap mit div. Gemüsesorten
und Bulgur-Pilav

9 ISKENDER KEBAP 22.00

Getoastete Brotwürfel überdeckt mit
hausgemachtem BIO-Joghurtsauce,
Döner Kebap und Tomaten-Butter Sauce
(Knoblauchhaltig)

10 KARNIYARIK 21.00

Geschmorte Aubergine gefüllt
mit gehacktem Kalbfleisch
und Bulgur-Pilav

20 ALI NAZIK 24.00

Auberginensalat an hausgemachter
BIO-Joghurt
überdeckt mit Döner Kebap
und Tomaten-Butter Sauce
(Knoblauchhaltig)

20A ALI NAZIK MIT SPINAT 24.00

Spinat an hausgemachter BIO-Joghurt
überdeckt mit Döner Kebap und
Tomaten-Butter Sauce
(Knoblauchhaltig)

20B Poulet-Spiess mit Bulgur-Pilav 22.50

und div. Gemüsesorten

20C Poulet-Spiess mit Kartoffeln 23.50

und div. Gemüsesorten

GERICHTE VOM GRILL

11 KUSBASI 24.50

Lammspiess mit Bulgur-Pilav
und dazu grüner Salat

11A KUSBASI MIT GEMÜSE 25.50

Lammspiess mit Bulgur-Pilav
und div. Gemüsesorten

12 ADANA KEBAP 24.50

Gehacktes Lamm- und Kalbfleischspiess
mit Bulgur-Pilav und grüner Salat

12A ADANA KEBAP MIT GEMÜSE 25.50

Gehacktes Lamm- und Kalbfleischspiess
mit Kartoffeln vom Ofen
und div. Gemüse

13 KUZU PIRZOLA 29.50

Grüner Salat als Vorspeise
Lammkoteletts und Bulgur-Pilav

14 KARISIK IZGARA 33.50

Grüner Salat als Vorspeise
Gemischte Grillplatte und Bulgur-Pilav

15 SOGAN KEBAP 26.00

Grüner Salat als Vorspeise
Lammspiess mit Zwiebeln
und Bulgur-Pilav

16 PATLICAN KEBAP 28.50

Grüner Salat als Vorspeise
In Scheiben geschnittene Aubergine
dazwischen gehacktes
Lamm- und Kalbfleisch am Spiess
dazu Bulgur-Pilav

17 ADANA ISKENDER KEBAP 23.50

Getoastete Brotwürfel überdeckt mit
hausgemachtem BIO-Joghurt, Lamm- und
Kalbfleisch am Spiess und Tomaten-Butter
Sauce (Knoblauchhaltig)

18 KUSBASI ISKENDER KEBAP 23.50

Getoastete Brotwürfel überdeckt
mit hausgemachtem BIO-Joghurt,
Lammfleisch vom Spiess
und Tomaten-Butter Sauce (Knoblauchhaltig)

VEGETARISCHE GERICHTE

21 IMAM BAYILDI	19.50
Geschmorte Aubergine gefüllt mit verschiedenem Gemüse, dazu Bulgur-Pilav	
22 DOLMA	21.00
Mit Reis gefüllte Gemüsesorten wie Weinblätter, Paprika, Wirz und Auberginen dazu Grüner Salat	
23 YOGURTLU DOLMA	21.00
Mit Reis gefüllte Gemüsesorten wie Weinblätter, Paprika, Wirz und Auberginen an Bio Joghurtsauce (Knoblauchhaltig)	
24 SARMA	20.00
Weinblätter mit Reisfüllung und Salat	
25 JOGHURTLU SARMA	20.00
Weinblätter mit Reisfüllung An Bio Joghurtsauce (Knoblauchhaltig)	
26 FALAFEL	20.00
Frittierte Kichererbsenplätzli mit Auberginensalat an Bio Joghurtsauce	
27 FALAFEL	19.50
Frittierte Kichererbsenplätzli dazu gemischter Salat	
28 Bulgur-Pilav und Salat	17.00
28A Bulgur-Pilav mit Gemüse vom Ofen	18.00
40 CIGKÖFTE (KALT)	18.50
Cigköfte (Würzige Bulgur-Bällchen geknetet mit frischem Zitronen- und Tomatensaft) an Blattsalat dazu Cacik (Fein gehackte Gurke an Bio Joghurtsauce – Knoblauchhaltig)	
41 CIGKÖFTE - ½ PORTION (KALT)	13.50

LAHMACUN & PIDE

ZU ALLEN LAHMACUN & PIDE GIBTS EINEN GRÜNEN SALAT ALS VORSPEISE

29 LAHMACUN	23.00
Hauchdünne türkische Pizza mit Kalbshackfleisch, Tomaten, Peperoni und Petersilien	
30 ETLI PIDE	20.50
Pide mit Kalbshackfleisch gemischt mit Tomaten, Peperoni und Petersilien	
31 ISPANAKLI ETLI PIDE	21.50
Pide mit Kalbshackfleisch gemischt mit Tomaten, Peperoni, Petersilien und Spinat	
32 PEYNIRLI PIDE	20.50
Pizza mit Feta, Mozzarella und Petersilien	
32A ISPANAKLI PEYNIRLI PIDE	22.00
Pide mit Feta, Mozzarella, Petersilien und Spinat	
33 DÖNERLI SOGANLI PEYNIRLI PIDE	23.00
Pide mit Feta, Mozzarella, Petersilien, Zwiebeln und Döner-Kebab	
34 PATLICANLI PEYNIRLI PIDE	22.00
Pide mit Feta, Mozzarella, Petersilien und Auberginen	
35 ISPANAKLI BÖREK	23.00
Teigtasche mit Feta, Mozzarella, Petersilien und Spinat	
36 DOMATESLI BIBERLI PIDE	22.00
Pide mit Feta, Mozzarella, Petersilien, Tomaten und Peperoni	
37 PEYNIRLI BÖREK	22.00
Teigtasche mit Feta, Mozzarella und Petersilien	
38 MANTARLI PEYNIRLI PIDE	22.00
Pide mit Feta, Mozzarella, Petersilien und Champignon	