



MENU

VORSPEISEN APPETIZERS

Kashke Bademjan کشک بادمجان 9.00
Dip aus gebratenen Auberginen mit persischer Safransauce auf Jogurtbasis, Pfefferminze, Röstzwiebeln, Knoblauch & persischen Gewürzen
Fried eggplant with persian saffron sauce based on yogurt, mint, roasted onions, garlic and persian spices

Mirza Ghasemi میرزاقاسمی 9.00
Dip aus grillierten Auberginen und Tomaten mit Knoblauch, Ei und persischen Gewürzen
Grilled eggplant and tomatoes with garlic, egg and persian spices

Mast o Khia ماست و خیار 6.50
Cremiger Jogurt mit Gurkenstücken, Knoblauch und Kräuter
Creamy yogurt with chopped cucumber, garlic and herbs

Zeytun Parvardeh زیتون پرورده 6.50
Oliven in Granatapfelsauce mit Walnüssen und Kräuter
Olives in pomegranate sauce, walnuts and herbs

Salat Shirazi سالاد شیرازی 8.00
Tomaten, Gurken und Zwiebeln in kleinen Stücken mit Pfefferminze und Zitronensaft
Chopped tomatoes, cucumbers, onions, mint and lime juice

Farah's Mazze Teller سینی مزه فرح 32.00
Fünf verschiedene Vorspeisen
Mix of five different appetizers

BEILAGEN SIDES

Shoor شور 6.50
In Salzlake eingelegtes Gemüse nach Art des Hauses
Pickled vegetables in brine

Sir Toorshi سیر ترشی 6.50
In Essig eingelegter Knoblauch
Pickled Garlic

Khiarshoor خیار شور 6.50
Persische Salzgurken
Persian pickles

HAUPTGANG MAIN COURSE

Kabab Koobideh (2 Spiesse) کباب کووبیده	35.00	Vegispiess Kabab کباب پنیر توفو	33.00
Hackfleischspieß vom Rind (250g) <i>Two skewers of our juicy and perfectly seasoned ground beef</i>		Tofu mit persischer Safranmarinade und Gewürzen <i>Marinated tofu with persian saffron</i>	
Djoodjeh Kabab (1 Spiess) جوجه کباب	37.00	Gemüsespiess کباب گیاهی	29.00
Pouletbrust (220g) mit persischer Safranmarinade und persischen Gewürzen <i>Boneless chicken breast marinated with persian saffron and spices</i>		Grilliertes Gemüse <i>grilled vegetables</i>	
Kabab Barg (1 Spiess) کباب برگ	43.00	Tahchin ته چین	35.00
Dünngeschlagenes Rindfilet (180-200g) mit Safranbutter <i>Marinated beef fillet with saffron butter</i>		Persischer Reiskuchen mit Jogurt, Ei, Safran und Gewürzen, serviert mit Poulet an einer Safransauce <i>Crispy baked persian ricecake with yogurt, egg, saffron and persian spices with chicken in a saffron sauce</i>	
Chenjeh Kabab (1 Spiess) کباب چنجه	41.00	Zereshkpolo ba Morgh زرشک پلو با مرغ	35.00
Geschnittenes Rindfilet (200g) mit persischer Safranmarinade und Gewürzen <i>Marinated beef fillet with persian saffron and spices</i>		Reis mit Berberitzen, Pistazien und gebratenen Zwiebeln, serviert mit Poulet an einer Safransauce <i>Rice with barberries, pistachios and fried onions with chicken in a saffron sauce</i>	
Kabab Soltani کباب سلطانی	48.00	Loobia Polo لوبیا پلو	28.00
Ein Spiess Koobideh und ein Spiess Kabab Barg <i>One skewer of koobideh and one skewer of kabab barg</i>		Reis mit Zwiebeln, Tomaten, grüne Bohnen, Safran und persischen Gewürzen mit	34.00
Kabab Vaziri کباب وزیر	39.00	• Rind	
Ein Spiess Koobideh und ein Spiess Djoodjeh Kabab <i>One skewer of koobideh and one skewer of djoodjeh kabab</i>		• Vegi (Spiegelei)	
Kabab Bakhtiari (1 Spiess) کباب بختیاری	39.00	<i>Rice with onions, tomato paste, fresh green beans, saffron and persian spices with</i>	
Pouletbrust und geschnittenes Rindfilet (220g) mit persischer Safranmarinade und Gewürzen <i>Boneless chicken breast and marinated beef fillet with persian saffron and spices</i>		- beef	
Shishlik (1 Spiess) شیشلیک	39.00	- vegie (fried egg)	
Lammkotelett (220g) mit persischer Safranmarinade und Gewürzen <i>Lamp chops with persian saffron marinade and spices</i>		Adaspolo ba Morgh/Goosht عدس پلو با مرغ یا گوشت	28.00
		Reis mit Rosinen, gebratenen Zwiebeln und Linsen mit	34.00
		• Rind	
		• Poulet an einer Safransauce oder	
		• Vegi (Spiegelei)	
		<i>Rice with raisins, fried onions and lentils with</i>	
		• beef	
		• chicken with a saffron sauce	
		• vegie (fried egg)	

- Jeder Spiess wird mit einer Portion Reis oder Fladenbrot, gehackt-grillierten Tomaten und Kräuter serviert
- All the Kababs would serve with rice or bread, chopped grilled tomatoes, pepperoni and herbs

Koreshte Fesendjan خورشت فسنگان 35.00
(nur im Winter)
Pouleteintopf mit gemahlene Walnusskernen, Granatapfel, Safran und persischen Gewürzen, serviert mit Reis
Chicken stew with ground walnuts, pomegranate, saffron and persian spices, served with rice

Khoreshte Gheymeh خورشت قیمة 33.00
Rindfleisचेintopf an einer Tomatensauce, mit gebratenen Kartoffeln, gelben Linsen und getrockneten Limetten, serviert mit Reis
Beef stew in a tomato sauce, with fried potatoes, yellow lentils and dried limes, served with rice

NACHTISCH DESSERTS

Bastani Farah بستنی اکبر مشتی 5.50
Hausgemachtes Safraneis mit Pistazien nach traditioneller persischer Art
Homemade saffron ice cream with pistachios

Kuchen کیک 5.00
Täglich hausgemachter Kuchen
Daily homemade cake

Hausgemachtes Baklava باقلوا 3.50
Homemade Baklava

FRÜHSTÜCK BREAKFAST

Gipfeli 2.00
Täglich frische Gipfeli
fresh croissants every day

Herkunft Rind-
Lamm- und Pouletfleisch:

METZGER
Gabriel AG
IM ENGELBERGERTAL

Aus der Region

Über Zutaten
in unseren Gerichten,
die **Allergien** oder **Intoleranz**
auslösen können,
gibt Ihnen unser Servicepersonal
gerne **Auskunft**.

Besuchen Sie uns auf

Instagram



@farah_restaurantnw



DRINKS

WARME GETRÄNKE HOT DRINKS

Café Crème	4.30
Cappuccino	4.80
Espresso	4.30
Latte Macchiato	4.80
Warme / Kalte Schokolade	4.80
Orientalischer Kaffee	4.80
Tee (diverse Sorten)	4.30
Schwarztee (kleines Glas)	3.00

SOFTGETRÄNKE SOFTDRINKS

Hausgemachte Limonade	5 dl	5.50
Diverse Softgetränke	5 dl	5.00
Coca Cola / Zero	3,3 dl	4.50
Beckenrieder Orangenmost	3,3 dl	4.50
Henniez mit / ohne Gas	1 l	9.00
Henniez mit / ohne Gas	5 dl	4.50
Henniez mit / ohne Gas	3,3 dl	4.00
Stanser Quellwasser	1 l	3.50

BIERE BEERS

	33 cl	5.00
Eichhof Lager offen	50 cl	6.20
Eichhof Lager offen	58 cl	7.20
Eichhof Lager	4,8 % 33 cl	5.00
Eichhof Alkoholfrei	0,0 % 50 cl	8.00
Erdinger Weissbier	5,3 % 33 cl	6.50
Birra Moretti	4,6 %	

PROSECCO / SPIRITUOSEN

Prosecco DOCG Gioiosa	1 dl	7.50
Extra Dry	Flasche	45.00
Gespritzter Weisswein süss		9.00
Aperol Spritz		9.00
Hugo		9.00

WEINE WIN

Weisswein / Rotwein	1 dl	7.00
	2 dl	12.00
	Flasche	45.00

Gewürztraminer Baron de Hoen Beblenheim,
Elsass AOC 2020

Petite Arvine Terrasses du Rhone Bibacchus,
Valais AOC 2021

Pinot Noir Domaines des Virets,
Valais AOC 2021

Primitivo di Manduria DOC Moi,
Italien 2020

Red Blend Clancy's Peter Lehmann,
Australien 2019