

ALL ABOUT PERSIAN FOOD



FARAH

CAFÉ • RESTAURANT

KHOSH AMADID! – HERZLICH WILLKOMMEN!

Der Name unseres Restaurants „Farah“ ist eine Hommage an die ehemalige Kaiserin des Irans, aber auch eine Abkürzung unseres Familiennamens Faragollah. Wir haben unsere Heimat Iran vor längerer Zeit verlassen und doch nie unsere Wurzeln vergessen.

Die persische Küche bringt Menschen zusammen - es wird gegessen, geteilt, gelacht und gesungen. Diese Gastfreundschaft und Liebe möchten wir in unserem Restaurant weitergeben. Es ist uns eine Freude, Sie auf eine kulinarische Reise in den Iran begleiten zu dürfen!

Nooshe Jan: Guten Appetit - Wortwörtlich: Es soll deiner Seele gut tun.

Fühlen Sie sich wie Zuhause!

Ihre Familie Faragollah



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 7.50
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 33.00
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

Khiareshoor خیار شور 6.50
Persische Salzgurken
Persian pickles

HAUPTGANG MAIN COURSE

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

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

Koreshte Fesendjan خورشت فسنجان 35.00
(nur im Winter)

Pouleteintopf mit gemahlenen 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 Tomaten-sauce, 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 7.00

Hausgemachtes Safraneis mit Pistazien nach traditioneller persischer Art
Homemade saffron ice cream with pistachios

Kuchen کیک 6.00

Täglich hausgemachter Kuchen
Daily homemade cake

Hausgemachtes Baklava باقلوا 5.00
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	6.00
Diverse Softgetränke	5 dl	5.90
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	5.90
Henniez mit / ohne Gas	3,3 dl	4.50
Stanser Quellwasser	1 l	3.50

BIERE BEERS

Eichhof Lager offen	33 cl	5.00
Eichhof Lager offen	50 cl	6.20
Eichhof Lager 4,8 %	58 cl	7.20
Eichhof Alkoholfrei 0,0 %	33 cl	5.00
Erdinger Weissbier 5,3 %	50 cl	8.30
Birra Moretti 4,6 %	33 cl	6.50

PROSECCO / SPIRITUOSEN

Prosecco DOCG Gioiosa	1 dl	7.50
Extra Dry	Flasche	46.00
Gespritzter Weisswein süss		9.00
Aperol Spritz		10.50
Hugo		9.00

WEINE WIN

Weisswein / Rotwein	1 dl	7.50
	2 dl	13.00
	Flasche	49.00

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