

# limáni

## Willkommen

in unserem mediterranen Hafen. Werfen Sie einen Blick in unsere Vitrine oder erkundigen Sie sich beim Personal über die Tagespezialität. Wir wünschen einen schönen und gemütlichen Abend im

## Welcome

to our mediterranean culinary harbor. Take a look at our display case or ask the staff about the daily special. We wish you a nice and cozy evening at "Limáni".

## Vorspeisen / Starters

Ntakos (v) Salat mit getrocknetem Gerstenbrot, Tomaten, Feta, Petersilie, Oregano Olivenöl	16.50
Ochtapodi Octopus, Kartoffeln, Cherrytomaten, Olivenöl <i>Octopus, Cherrytomatos, Olive oil</i>	28.50
Karotto Keftedes (v) Karotten Fritters, Sauerrahmsauce <i>Carrot fritters, sour cream</i>	14.50
Garides Tiganaki Gebratene Crevetten im Pfännli, Weisswein, Butter <i>Fried shrimps, white wine, butter</i>	24.50
Midia Chtenia Jakobsmuscheln, Weissweinsauce <i>Sea Scallops, white wine sauce</i>	28.50
Feta Saganaki Feta gebacken, Panko, Honig, Sesam <i>Fried Feta, Panko, Honey, Sesam</i>	18.50
Bruscettes Getoastetes Brot, Tomatenwürfel, eingelegte Sardine <i>Toasted Bread, Tomatocubes, Anchovis</i>	18.50
Taramas, Tsatsiki, Melinzana Trio Kombination inklusive Pitabrot (ab 2 Personen, Preis pro Person) <i>Combination including pita bread (for 2 or more persons, price per person)</i>	14.50

# limáni

## Hauptgänge / Main Courses

Perka (CH)	39.50
Zander Filet Beurre Blanc, pochiert <i>Whitefish fillet "Beurre Blanc"</i>	
Lavraki (CH)	42.50
Wolfsbarsch ganz, Zitronensauce, Olivenöl, Broccoli, Babykartoffeln <i>Sea bass, lemon sauce, olive oil</i>	
Xifia Bourdeto (Atlantik)	43.00
Schwerfischfilet, Paprikasauce, Selleriepüree <i>Red mullet, Lemon oil, side of choice</i>	
Tagesfang	Tagespreis
Fischfilet oder ganz (fragen Sie unsere Mitarbeiter), Beilage nach Wahl <i>Catch of the Day (ask our Waiters), side of choice</i>	
Kotopoulaki(CH)	38.50
Mistchrazerli, Kräuterbutter, Babykartoffeln <i>Babychicken, Herbbutter, Potatos</i>	
Moussaka Chortofágos (v)	29.50
Auberginen, Kartoffeln, Zucchetti, Béchamel <i>Eggplants, potatoes, zucchini, béchamel</i>	
Zymariká Limani	32.00
Linguine, Riesencrevetten (Black Tiger, VN), Tomatenwürfel, Weisswein <i>Linguine, Jumbo Shrimps (Black Tiger, VN), Tomato cubes, White wine</i>	
Moschari Fileto (CH)	52.00
Rinds Filet 200 gr., Kräuterbutter, Beilage nach Wahl <i>Filet Steak 200 gr., Garlic butter, side of choice</i>	

\$

## Beilagen / Side Dishes

Reis, Babykartoffeln, lauwarmer Kartoffelsalat, Blattspinat	7.50
---	------

(v) = vegetarisch / (vg) = vegan

# limáni

## Desserts / *Deserts*

Afogato 9.50  
Vanille glace, Espresso  
*Vanilla Ice Cream, Espresso*

Crème brûlée 11.50

Portokalopita 11.50  
Orangenkuchen, Vanille Glace  
*Greek Orange cake, vanilla ice cream*

## Digestives

Grappa Marisa Berta 2013 43% 2 cl 16.50

Grappa Invecchiata Alexander 38% 2 cl 10.50

Tsipouro Dekaraki Muscat 40% 4 cl 12

Metaxa 5 Stars 38% 4 cl 12

Brandy Italiano di Poli 40% 2 cl 9.50

Amaro d'Erbe Berta 30% 4 cl 10

Amaretto di Saronno 28% 4 cl 9

Ouzo Plomari 40% 4 cl 10

Mastiha Roots 28% 4 cl 10

# limáni

## Getränkekarte / *Drinks*

### Apéro / *Aperitif*

Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Mineralwasser	13.50
Amboss Spritz Likör aus Orangen, Kräutern und Beeren, Mineralwasser	13.50
Campari Spritz Bitterer Likör aus Chinin und Kräutern, Mineralwasser	13.50
Virgin Spritz Alkoholfreier Wermuth, alkoholfreier Prosecco, Mineralwasser	12.50
Hugo Prosecco, Holundersirup, Mineralwasser, Minze	13.50
Negroni Campari, roter Wermuth, Gin	15.50
Gespritzter Weisswein mit Mineral (sauer), oder Citro (süss)	9.50
Hugo alkoholfrei Alkoholfreier Prosecco, Holundersirup, Mineralwasser, Minze	12.50

### Schaum- & Weisswein / *Sparkling & White*

	10 cl	75 cl
<b>Prosecco Anima Vergani Extra Dry, Glera, Veneto (IT)</b> Leicht, reiche Extraktion von Fruchtnoten, lang anhaltende Perlage	10.50	58
<b>«Z» Schaumwein Blanc de Noir, Pinot Noir, Zürich (CH)</b> Trocken, kompakt, feingliedrig und mit enormer Eleganz im Abgang	14.50	95
<b>Malagouzia Alpha Estate, Malagouzia, Westmakedonien (GR)</b> Frisch und knackig, mit brillanter, hellgelber Farbe. Aromen von Pfirsich, Zitrusfrüchten, exotischen Früchten mit einem Hauch von Gewürzen	9.50	61.50
<b>La Bianca Lunae, Vermentino, Ligurien (IT)</b> Frisch, fruchtig, angenehme Säurestruktur, stimmig im Abgang	8.50	57.50

# limáni

## Weissweine / *White Wines*

10 cl    75 cl

### *Griechenland:*

Atma Weiss 8    52.50

Herkunft: Makedonien Traube: Xinomavro, Malagousia

Leicht und fruchtig mit dezenten Apfel- und Pfirsichnoten, leicht und mineralisch.

Malagouzia Alpha Estate 9.50    61.50

Herkunft: Florina **Traube:** Malagouzia

Frisch und knackig, mit brillanter, hellgelber Farbe. Aromen von Pfirsich, Zitrusfrüchten, exotischen Früchten mit einem Hauch von Gewürzen.

Retsina Amphore Nature -    58

Herkunft : Tetramythos, Peloponnes Traube: Roditis

In Amphoren fermentierter Retsina. Aus der Roditis-Traube von 20 -25 Jahre alten Reben. Dieser Retsina zeigt sich überaus elegant mit dezenten Zitrus-, Kräuter- und Harznoten

Santorini «34» Ancestral Vines -    79

Herkunft: Artemis Kramolegos, Traube: Assyrtiko  
Santorini

120-jährige Reben, Zitrus fruchtig, rauchig mineralisch, rassige Säure, hohe Konzentration. Episch. 9 Monate auf den Feinhefen ausgebaut.

### *Spanien:*

Godello Bierzo D.O. – Caprichio 9    61

**Herkunft:** Bierzo Traube: Doña Blanca, Godello

Komplexe Aromen von Obst und Zitrusfrüchten, salzig und knackig, frisch am Gaumen, lang und breit im Abgang.

Palomino VT – El Muelle -    64

**Herkunft:** Cádiz Traube: Palomino

Aromen von reifen weissen Früchten und einem Hauch von Lorbeerblatt und Espartogras. Im Mund frisch, knackig und schmackhaft mit einem langen Abgang.

Licina Blanco D.O. -    74

Herkunft: Madrid Traube: Malvar, Torrontés

Vielschichtige Barrique-Aromen, samtig und facettenreich am Gaumen, ein Hauch Mineralität, endlose Länge im Abgang.

# limáni

Cantayano - 59  
Herkunft: Castilla y León Traube: Verdejo

Angenehm trocken, feinste cremige Noten, geschmeidige Eleganz mit eleganter Würze und mineralischen Noten.

## Italien:

Timorasso Beatrice Piemont DOC Mura - 75  
Mura Traube: Timorasso

Herkunft : Barbaresco

Hochwertige Aromen von Mandeln, Äpfeln und Honig, körperbetont, breitschultrig und elegant zugleich, endlose Länge im Abgang

Friulano Collio DOC - 69  
Herkunft: Friaul Traube: Friulano

Trocken, würzig, mineralisch, feinste Eleganz am Gaumen, viel Tiefgang, Komplex am Gaumen mit enormer Länge und Vielschichtigkeit im Abgang.

La Bianca 8 52  
Herkunft: Liguria di Levante Traube: Vermentino, Malvasia

Frisch, fruchtig, angenehme Säurestruktur, stimmig im Abgang.

Rosé 10 cl 75 cl

Conte le Mar 10 67  
Herkunft: Sardinien (Italien) Traube: Cannonau,  
Vermentino

Samtig, weich, rund und schmeichelnd mit betörendem, feingliedrigem Körper, breit und lang im Gaumen.

ROZ Dry Rose 2022 - 62  
Herkunft: Kefalonia (Griechenland) Traube: Robola

Am Gaumen trocken elegant mit einer süssen Note von Rosen, Kirschen und Karamell.

# limáni

## Rotweine / Red Wines

10 cl 75 cl

### Griechenland:

Atma 8 53

**Herkunft:** Makedonien Traube: Xinamavro,  
Mandilaria

Rote Früchte, Granatapfel, mediterraner Einschlag, dezente Säure, weiche Gerbstoffe, ein zugänglicher Schmeichler.

Naoussa PDO «Dalamatia» 2021 - 65

**Herkunft:** Makedonien Traube: Xinamavro

Xinomavro Traube ergänzt mit Mandilaria Traube aus Sardinien. Volle Aromen von roten Beeren, Waldfrüchten und mediterranen Gewürzen, mit einem weichen, fruchtigen Gaumen.

### Spanien:

Unexpected Granacha 8.50 56

**Herkunft:** Aragón Traube: Garnacha

Frisch, präzise Noten von roten Früchten, harmonische Struktur, angenehm trocken mit filigranem Abgang und Länge am Gaumen, lang und breit im Abgang

Matas Altas - 65

**Herkunft:** Jumilla Traube: Monastrell

Perfekt eingebundene Säure, stoffiger Körper, Noten von reifen Früchten, konzentriert, dicht mit einem Schuss Mineralität.

### Italien:

Le Zalte - 89

**Herkunft :** Brescia Traube: Merlot,  
Cabernet Sauvignon,  
Cabernet Franc

Saftige Struktur mit perfekt eingebauten Barrique-Noten. Vielschichtig und lang im Abgang.

Buttafuoco Riva Bianca - 79

**Herkunft:** Buttafuoco dell'Oltrepò Trauben: Croatina,  
Pavese Barbera, Vespolina

Noten von reifen Früchten, frischen Gewürzen, Tiefgang und enorme Komplexität und Länge am Gaumen.

# limáni

Mercuzio	-	79
Herkunft: Piemont	Traube: Barbera, Nebbiolo	
Präsente Aromen von Süssholz und Lakritze, feingliedrige Gerbstoffe, Filigrane Struktur, Komplexität und Tiefe am Gaumen, samtige und ausgewogene Länge am Gaumen.		
Sangiovese DOCG – Pigna Rossa	-	75
Herkunft: Toscana	Traube: Sangiovese	
Angenehm trocken, Noten von balsamischer Würze, Düfte feinsten Barrique-Aromen, komplex am Gaumen, vielschichtige Struktur, präsender Körper, stoffig und breit im Abgang.		
Gavino	-	74
Herkunft: Sardinien	Traube: Carignano del Sulcis	
Trockene, süssliche Noten von Gewürzen und schwarzen Kirschen, ausgewogener Körper mit saftiger Struktur, perfekt eingebundene Tannine, kompakt und lang am Gaumen.		



# limáni

## Bier / Beer

Amboss Blond 4,8%	33 / 50 cl	5.50 / 8.50
Cloudwater Fuzzy Hazy Pale 4,2%	44 cl	10
Brulo 7 Hop Grain (alkoholfrei)	33 cl	8.50
Amboss Libero (alkoholfrei)	33 cl	7.50

## Wasser / Water

Pauschale pro Person 3.00

## Softdrinks

Coca Cola, Coca Cola Zero, Sinalco	33 cl	5.50
Phil's Früchte Eistee BIO	33 cl	6.50
Thomas Henry Tonic, Lemon, Ginger Water	20 cl	6
Orangensaft	20 cl	6
Süssmost	33 cl	6

## Kaffee & Tee / Coffee & Tea

Kaffee		5
Espresso / Espresso Doppio		4.50 / 5.50
Coretto		7.50
Teekanne (diverse Teesorten)		7

## Spirituosen / Spirits

Wermuth Jsotta Bianco 17%	4 cl	9
Averna 29%	4 cl	9
Campari 25%	4 cl	9
Gin Tanqueray 43%	4 cl	12
Gin Mare 43%	4 cl	14
Wodka Stolichnaya 40%	4 cl	12
Whisky Jameson 40%	4 cl	12

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

# limáni

Rum Havanna 3 Año 40%  
Mineralzusatz

4 cl      12  
4.50