

DESSERTS & GETRÄNKE

Baghlava CHF 5.50

Süßes Blätterteiggebäck mit Nüssen & Rosenwasser – ein Klassiker.

Safran-Reispudding CHF 6.50

Duftend & leicht, mit Pistazien – orientalisch fein.

Dattelpralinen CHF 6.00

Gefüllte Datteln mit Nüssen – natürlich süß.

Orient Teller CHF 15.50

Kleine Dessertauswahl zum Teilen – ideal nach dem Essen.

Paradies Cup CHF 13.50

Safran-Eis mit Baklava – unser Signature-Dessert.

Doogh CHF 5.00

Joghurtgetränk mit Minze – erfrischend & leicht salzig.

Sharbat CHF 5.50

Hausgemachter Kräutersirup mit Mineralwasser – kühl & belebend.

Safran Tee CHF 5.50

Wohltuend & aromatisch – mit echtem Safran.

Persischer Eistee CHF 7.00

Mit Zitrone, Minze & Kardamom – erfrischend anders.

La Vida Navid CHF 14.00

Prosecco mit Safran & Rosenwasser – prickelnd & edel.

Zum Paradies

پردیس

Ein Hauch von Orient in Feusisberg!
Tauche ein in eine Welt voller Geschmack und Tradition! Unsere premium persische und orientalische Küche verführt mit authentischen Aromen, meisterhaft zubereitet von unserem leidenschaftlichen Küchenteam. Mit jahrelanger Erfahrung bringen wir die Essenz des Orients auf deinen Teller – Qualität, die du schmecken und fühlen kannst.

🌟 Teile dein Erlebnis!

📷 Poste eine Story mit unserem Essen auf deinem Tisch, 🎁 und genieße ein kostenloses Dessert – mit Liebe von uns! 📱 #zumparadies_feusisberg

Komm vorbei und lass dich verzaubern!

KONTAKT

📍 Restaurant zum Paradies Büel

Etzelstrasse 91
8835 Feusisberg

☎ +41 44 78437 94

✉ info@zumparadies.ch

Fleischdeklaration:

Kalb (Schweiz), Poulet (Schweiz), Lamm (Australien),

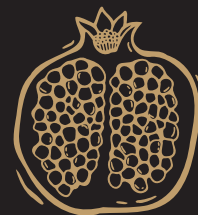
Fisch (Nordsee), Rind (Schweiz)

Brot (Schweiz)

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unser Personal.

Zum Paradies

Haus der persischen Küche



VORSPEISEN (MEZZE)

Kashke Bademjan CHF 13.50

Geröstete Auberginen mit Zwiebeln, Knoblauch, Minze & Molke – cremig & herzhaft.

Mirza Ghasemi CHF 13.50

Rauchige Auberginen mit Tomate & Ei – intensiv & traditionell. Auch vegan möglich.

Mast-o-Khiar CHF 8.50

Joghurt mit Gurke, Minze & Rosinen – kühlend, leicht & erfrischend.

Mast-o-Moosir CHF 8.50

Joghurt mit persischer Wildschalotte – würzig & aromatisch.

Borani Esfenaj CHF 9.00

Spinat-Joghurt mit Knoblauch – cremig, gesund & fein.

Dolmeh CHF 10.00

Gefüllte Weinblätter mit Reis & Kräutern – frisch & aromatisch.

Hummus CHF 9.00

Kichererbsenpüree mit Tahina & Zitrone – samtig & vegan.



SALATE

Salat Shirazi CHF 7.50

Tomate, Gurke & Zwiebel mit Zitrone & Minze – frisch & leicht.

Haus Salat CHF 9.50

Grüner Mix mit Oliven, Gemüse & Granatapfel-Dressing – bunt & ausgewogen.

Poulet Salat CHF 22.50

Gegrillte Pouletstreifen auf knackigem Salat mit Joghurtdressing – proteinreich & leicht.

Salat Anar CHF 14.50

Blattsalat mit Granatapfelkernen, Walnüssen & Minz-Dressing – fruchtig & fein.



REISSPEZIALITÄTEN

Tahchin Morgh CHF 25.50

Knuspriger Reiskuchen mit Poulet & Berberitzen – goldgelb & köstlich.

Tahchin Gosht CHF 27.00

Mit geschmortem Rindfleisch – kräftig & aromatisch.

Vegetarischer Tahchin CHF 20.50

Mit Gemüse, Berberitzen & Mandeln – herzhaft & fleischlos.

Veganer Tahchin CHF 20.50

100 % pflanzlich mit Auberginen – gesund & voll im Geschmack.

Adas Polo mit Rind CHF 25.00

Linsenreis mit Rosinen, Datteln & zartem Rind – süß-herzhaft.

Adas Polo mit Poulet CHF 25.50

Fruchtiger Linsenreis mit zartem Poulet – mild & sättigend.

Zereshk Polo mit Poulet CHF 29.50

Safranreis mit Berberitzen & Hähnchen – klassisch & elegant.

Baghali Polo mit Poulet CHF 29.50

Dillreis mit Saubohnen & Poulet – duftend & grün.

Baghali Polo mit Lammhaxe CHF 42.50

Mit butterzarter Lammhaxe – kräftig & festlich.

Shivid Polo mit Lachs CHF 30.50

Dillreis mit gebratenem Lachsfilet – leicht & aromatisch.

GRILLSPEZIALITÄTEN

Kobideh / Hackfleischspiess CHF 28.00

Rinds- & Lammhackfleisch – herzhaft, saftig & gewürzt.

Djudje / Pouletfilet CHF 28.00

Zart mariniert in Safran & Zitrone – mild & aromatisch.

Barg / Kalbsfilet CHF 32.00

Feines Kalbsfilet vom Grill – edel & zart.

File-Chenjeh / Kalbsfiletstücke CHF 38.00

Kalbswürfel mit Kräutermarinade – außen knusprig, innen zart.

Ghafghazi / Kalbsfiletspieß CHF 38.00

Mit Grillgemüse & Tomate – bunt & herzhaft.

Shishlik / Lammkoteletts CHF 40.00

Saftig gegrillt – ein persischer Klassiker.

Bakhtiari / Kalb & Poulet CHF 35.00

Zweierlei Grillspieße – würzig & perfekt kombiniert.

Soltani CHF 45.00

Barg & Kobideh – für echte Grill-Liebhaber.

Djudje Soltani CHF 45.00

Pouletfilet & Kobideh – Safran trifft auf Würze.

Mahi Kabab / Lachsfilet CHF 38.00

Lachs mit Ingwer & Knoblauch – zart & leicht.

Kabab Tofu (vegetarisch) CHF 28.00

Gegrillter Tofu mit Gemüse – würzig & pflanzlich.

Mix Kabab (4 Spiesse) CHF 85.00

Kobideh, Djudje, Barg & Shishlik – serviert mit Reis, Brot & Grillgemüse.

EINTOPF (KHORESH) & MEZZE-PLATTEN

Gheymeh CHF 27.50

Linsenragout mit Limette & Lamm – serviert mit Pommes.

Gheymeh Bademjan CHF 29.00

Gheymeh mit gebratener Aubergine – mild & herzhaft.

Bamia CHF 28.50

Okraschoten-Eintopf mit Lamm & Tomaten – leicht pikant, traditionell & aromatisch.

Mezze-Platte CHF 85.00

für 2 Personen

6 Mezze & 3 Spieße – ideal zum Teilen.

Grill-Mezze-Platte CHF 165.00

für 4 Personen

6 Mezze, 6 Spieße & Beilagen – perfekt für Gruppen.

Veggie-Mezze-Platte CHF 75.00

für 2 Personen

7 vegetarische Mezze, Tahchin & Brot – bunt & pflanzlich.

Traditionelle Mezze-Platte CHF 85.00

für 2 Personen

5 Mezze, Gheymeh & Tahchin – klassisch & sättigend.

