

starter&mezze

Frühlingsrollen(4 Stk)	12.50
Knusprig frittierte Rollen, gefüllt mit fein gewürztem Gemüse. Serviert mit Tzatziki.	
Kashke Bademjan	15.50
Geröstete Auberginen mit Zwiebeln, Knoblauch, Minze und Molke – cremig, herzhaft (auch vegan möglich)	
Mirza Ghasemi	13.50
Rauchige Auberginen mit Tomate und Ei – nordiranischer Stil	
Persisches Tzatziki	10.50
frischer Joghurt mit Gurke und Kräutern	
Borani Esfenaj	10.50
Spinat-Joghurt mit Knoblauch – cremig und fein	
Dolmeh (5 Stk)	12.50
Gefüllte Weinblätter mit Reis und Kräutern	
Hummus	9.50
Kichererbsenpüree mit Tahini und Zitrone – samtig & vegan	
Oliven à la Persia	8.50
Oliven in Walnuss-Granatapfel-Marinade	
Salat Shirazi	12.50
Tomate, Gurke, Zwiebel mit Zitrone & Minze	
Salat Anar	15.50
Blattsalat mit Granatapfelkernen & Walnüssen	
Haus Salat	14.50
Gemischte salat Mix mit Oliven & Granatapfel-Dressing	
samosa(6Stk)	12.00
Knuspriges, goldbraun frittiertes Teigtäschchen, gefüllt mit fein gewürztem Gemüse	

Alle Vorspeisen werden mit Fladenbrot serviert.



Zum Paradies

vom Holzgrill

Kobideh (Hackfleischspieß) 30

Handgeformter Spieß aus Rinds- und Lammhackfleisch, gewürzt mit Zwiebeln und persischen Gewürzen, über Holzkohle gegrillt. Saftig, würzig, nicht scharf.

Djudje – Pouletfilet 29

Zarte Pouletfiletstücke, mariniert in Safran, Zitronensaft und milden Gewürzen. Sehr saftig und leicht.

Barg – Rindsfilet 36

Dünn geschnittenes Rindsfilet, in Safran mariniert und schonend gegrillt. Butterart und elegant.

File Chenjeh – Rindsfiletstücke 41

Kräftige Rindsfiletwürfel in Kräutermarinade, außen leicht knusprig, innen zart.

Ghafghazi – Rindsfiletspieß 38

Rindsfilet mit Tomaten, Zwiebeln und Grillgemüse, mariniert in Safran und über Holzkohle gegrillt.

Shishlik – Lammkoteletts 48

Zarte Lammkoteletts, traditionell gewürzt und langsam gegrillt. Intensiv und aromatisch.

Bakhtiari – Rindsfilet & Poulet 40

Zwei Spieße: saftiges Rindfleisch und zartes Poulet. Ideal für Unentschlossene.

Soltani (Königsplatte) 45

Kombination aus Barg (Rindsfilet) und Kobideh. Kräftig, edel und sehr beliebt.

Djudje Soltani 41

Pouletfilet kombiniert mit Kobideh. Mild trifft würzig.

Mahi Kabab-Lachsfilet 38

Lachsfilet mariniert mit Ingwer, Knoblauch und Safran. Saftig und aromatisch

(Alle Grillgerichte werden mit Safranreis oder Salat serviert.

Extra Beilagen: Rösti (CHF 6.50)· Reiskuche (CHF 8.50) · Pommes Frites (CHF 5.50)· Rosmarinkartoffeln (CHF 5.50) · Grillgemüse (CHF 3.50).Tzatziki-Sauce (CHF 3.50)



Zum Paradies

Mezze Platten – ZumTeilen

Mezze-Platte (für 2 Personen) 110

6 verschiedene kalte und warme Mezze kombiniert mit 3 gegrillten Fleischspießen. Ideal, um die Vielfalt der persischen Küche kennenzulernen

Veggie-Mezze-Platte(für 2 Personen) 75

7 vegetarische Mezze-Spezialitäten mit knusprigem Tahchin (Safran-Reiskuchen). Farbenfroh, leicht und abwechslungsreich.

Traditionelle Mezze-Platte(für 2 Personen) 85

5 Mezze, dazu Gheymeh (persischer Eintopf mit Linsen & Fleisch) und Tahchin. Herzhaft und authentisch.

Grill Mezze-Platte(für 4 Personen) 195

6 Mezze, 6 Grillspieße, Safranreis, Tahchin und Grillgemüse. Perfekt für Gruppen und besondere Anlässe.

Alle Mezze-Platten kommen mit duftendem Safranreis, buntem Grillgemüse und frisch gebackenem Brot – warm serviert.



Zum Paradies

REISSPEZIALITÄTEN

Tahchin Morgh

28.50

Knuspriger Safran-Reiskuchen mit Poulet und Berberitzen. Goldgelb, cremig innen, knusprig außen.

Tahchin Gosht

29.50

Safran-Reiskuchen mit geschmortem Rindfleisch. Kräftig und sättigend.

Adas Polo mit Poulet

30.50

Linsenreis mit Poulet. Mild, fruchtig und sättigend.

Zereshk Polo mit Poulet

29

KlassikerDuftender Safranreis mit karamellisierten Berberitzen, serviert mit zarten, in Safran geschmorten Hähnchenkeulen.

Baghali Polo mit Lammhaxe

35.50

Langsam geschmorte Lammhaxe auf Dillreis. Sehr zart und festlich.

Shivid Polo mit Lachs

31.50

Dillreis mit gebratenem Lachsfilet. Leicht und elegant.

Veggie Tahchin

30.50

Knuspriger Reiskuchen, gefüllt mit Aubergine, verfeinert mit feiner Safransauce, Minze und Berberitzen. Serviert mit aromatisch geschmorten Linsen.





Der süße Genuss

Pistachio Baghlava (2 Stück)

12.50

Knuspriger Blätterteig gefüllt mit Pistazien, Safran und Rosenwasser.

Safran-Eiscreme

10.50

Cremiges Eis mit echtem Safran und Pistazien.

Paradies Cup

14.50

Kombination aus knuspriger Baklava und feinem Safran-Eis.

Hausegemachte Apfelkuchen

8.50

Saftiger Apfelkuchen mit feiner Zimtnote.

Paradies Cheesecake

12.50

Cremiger Cheesecake auf feinem Keksboden, serviert mit fruchtiger Sauce der Saison.

Coup Colonel

13.50

Zitronensorbet mit eiskaltem Wodka – erfrischend, klar und elegant.

Trio Classico

13.50

Drei Kugeln klassische Glacesorten



Signature-Getränke & Cocktails

Persischer Eistee

8.50

Hausgemachter Schwarztee mit Zimt & Rosenwasser

Sharbat Safran & Rose

10

Persisches Rosenwasser mit Safran & frischer Limette

Safrantee

10.50

Aromatischer Schwarztee mit Zimt &edlem Safran

Sharbat Khiar

12

Erfrischender Gurkendrink mit Minze & Holundersirup

Signature Cocktails

La Vida Navid

14.50

Prosecco · Safran · Holundersirup · Rosenwasser

Zafran 91

14

Gin · Safran · Zitrone · Zuckersirup

Klassiker Favoriten

Aperol Spritz

12.50

Hugo

12.50

Campari Orange

13.50

Gin Tonic

15.50

Mojito

14.50