

KLARA

Lokale Getrankekultur | Kulinarik aus aller Welt

see English below

In der KLARA mögen wir es unkompliziert.

Wähle hier am Tisch dein Menü und bestelle es anschliessend direkt bei der entsprechenden Küche. Du bekommst einen Buzzer, der zu vibrieren und blinken beginnt sobald dein Essen abholbereit ist. Nach dem Essen hilfst du uns, indem du dein Geschirr zu unserer Abraum- & Recyclingstation trägst und zu seinesgleichen sortierst. Unser Barteam kümmert sich um den Rest.

Beachte bitte die Abstandsregeln während du dich an der Bar oder bei den Küchen anstellst. Wenn zu viele Leute warten, bitten wir dich an deinem Platz zu warten bis es mehr Platz zum Anstehen hat.

Sollten sich in der KLARA mehr Menschen aufhalten als wir Sitzplätze bieten, möchten wir dich bitten, den Tisch für neue Gaste frei zu geben.

Viel Spass & guten Appetit in der KLARA ♥

In KLARA we like it uncomplicated.

Choose your menu here at the table and then order it directly with the corresponding kitchen. You will get a buzzer that vibrates and flashes when your food is ready to be picked up. After the meal, you can help us by carrying your dishes to our clearing & recycling station and sorting them in. Our bar team will take care of the rest.

Please respect the distance rules while queuing at the bar or kitchen.

If there are too many people waiting, we ask you to wait at your table until there is more room to queue up.

If there are more people at KLARA than we have seats for, we kindly ask you to make space for other guests. Have fun & enjoy your meal at KLARA ♥

Infos zu Allergenen und Fleischherkunft erhaltst du direkt bei der Kuche
Information on allergens and origin of meat is available directly from the kitchen
Alle Preise in CHF inkl. Mehrwertsteuer | all prices are in CHF and include VAT

SUSHI TENZAN

STARTER

TEMPURA (2 Stück)	5.00
ALGENSALAT	4.00
EDAMAME Sojabohnen	4.00
FRÜHLINGSROLLEN (3 Stück)	5.00

SUSHI ROLLS

SUSHI MENÜ	ab 12.00
TENZANS SPECIAL Spicy Tuna Rolls	11.00 / 22.00
RAINBOW ROLLS Lachs & Avocado	10.00 / 20.00
TENZANS SPECIAL Tuna & Avocado	11.00 / 22.00
FUTOMAKI Tempura Crevetten	10.00 / 20.00

RAMEN

RAMEN I 100% CHICKEN	or	RAMEN II PORK
Soya Ramen Soya Vegi Ramen		21.50
Miso Ramen Miso Vegi Ramen		22.50
Tan Tan Men Tokotsu		23.50

Unsere RAMEN werden mit frischen Frühlingszwiebeln, Bambus, Ei und Surimi serviert

BENTO

BENTO LACHS mit Miso Suppe & Lachs Teriyaki	21.50
BENTO CHICKEN mit Miso Suppe & Chicken Teriyaki	21.50

YAKISOBA

Vegi	18.50
Chicken Pork	19.50

Herkunft Fleisch: CH | Eier: CH | Thunfisch: Philippinen | Lachs: GBR | Königsmakrele: AUS | Tintenfisch: USA | Karaage: Thailand

• BUG A THAI •

STARTERS

SPRING ROLLS	13.50
SHINGARA	13.50
PAPAYA SALAT	16.00

IM WOCK

FRIED RICE	20.00 / 22.00
PAD THAI	20.00 / 22.00
SWEET & SOUR	22.00
PAD TAU HOO vegan	22.00
PAD KRA PAO	23.00
PAD SI YU	23.00

CURRY 22.00 / 23.00

Red | Green | Yellow | Massaman

SPECIALS

VEGI THAI SOUP	19.00
BEEF NOODLE SOUP	22.00
TOM KHA GAI	22.00
TOM YAM GUNG	23.00
FRIED DUCK mit Parfümreis	24.00

SWEET

MANGO STICKY RICE	13.50
-------------------	-------

Alle Gerichte sind mit mit Tofu | Gemüse | Chicken | Beef | Duck | Crevetten erhältlich

Herkunft Fleisch: Rind/Poulet: CH | Crevetten/Ente: Thailand | Eier: CH (Bio Freiland)

AFRO LICIOUS

ZUM APÉRO

KELEWELE	5.00	Frittierte Plantain (Kochbanane)
----------	------	----------------------------------

HAUPTGERICHTE

ATTIÉKÉ	14.50	Maniokgriess (glutenfrei) mit Tomatensalat und Plantain
	+ 4.50	Attiéké mit Poulet
KEY WOT	18.00	Geschmorter Rindsragout, Äthiopische Gewürze, Gemüse
POULET YASSA	18.00	Poulet, mit Senf & Zitrone mariniert, Gemüse
LE MAFFÉ (Poulet / Vegi)	15.00/18.00	An einer Erdnussbuttersauce mit Gemüse und Okra
VEGI / VEGAN	16.00	Kichererbsen, Linsen, Äthiopischer Hüttenkäse, Gemüse
MIX MENU (Fleisch / Vegi)	20.00/17.50	Ein bisschen von Allem

Alle Hauptgerichte werden mit Injera oder Reis serviert

Herkunft Fleisch: Poulet/Rind: CH

LA MANUFACTURE

BURGER

KLASSISCHER 14.00

Rindfleischburger mit Cheddar, rote Zwiebel, Salat, hausgemachter Ketchup & Senf

BBQ 16.00

Rindfleischburger mit Cheddar, Bacon, Zwiebelconfit, Mayonnaise, hausgemachte BBQ-Sauce

MEXICAN 17.00

Rindfleischburger mit Guacamole, Sauerrahm, Jalapenos & Mais

FORESTIER 16.00

Rindfleischburger mit Tilsiter Käse, Pilzen, Rucola & Rotwein-Schalotten-Mayonnaise

LE FRANCAIS 16.00

Rindfleischburger mit Brie, frittierte Zwiebeln, Salat & Moutarde à l'Ancienne Sauce

HOT FURY (Scharf) 18.00

Rindfleischburger mit Bacon, pickled Chilies, frittierte Zwiebeln, Cheddar & Chipotle Hot Sauce

LE VEGAN 14.00

Randen-Linsen-Plätzli mit Salat, roten Zwiebeln & Schnittlauch-Citrus-Mayonnaise

BURGER OF THE MONTH:

WILD FARMER 18.00

Rindfleischburger, Tilsiter, karamellierter Bacon, Moutarde a l'Ancienne Sauce, gegrillte Champignon & Zwiebeln und Babyspinat

POLLO SAN 17.00

Mariniertes Paprika-Poulet mit grilliertem Mais, Frühlingzwiebeln, Eisbergsalat und Miso-Mayo

FOREST HILL (Vegi) 16.00

Pilz-Sellerie Pattie, Meerrettich-Mayonnaise & Selleriecrème, eingemachte Pilze und Rucola

DER JÄGER 18.00

Wildschweinfleisch-Pattie mit Preiselbeer-Mayo, Apfelwürfel und Marroni-Rotkohl

Glutenfreies Hamburger Bun + 1.00

POMMES

Kartoffel 5.00 | 7.00

Süsskartoffel 6.00 | 8.00

Herkunft Fleisch: Rind/Poulet/Schwein: CH | Eier: CH (Bio Freiland)



IM PITA & BLÄTTERTEIG WRAP

PITA FALAFEL	14.00
Hummus, frittierte Kichererbsenbällchen, Hirtensalat, roter Kabis, Tahina	
PITA SABICH	14.00
Hummus, Aubergine, Bio Ei, Hirtensalat, Petersilie, Tahina, Amba (Mango Chutney)	
PITA HALLOUMI + Extra Falafel 1.00	14.00
Baba Ghanoush, Halloumi, Aubergine, Hirtensalat, Rucola, Harissa, Peterilie, Tahini	
PITA SCHAWARMA	17.00
Hummus, gegrillte Poulet Oberschenkel mit Hirtensalat, Petersilie und Tahini	
PITA BASKET/PITA CLASSIC/LAFFA WRAP	+5.00
Ausgewählte Pita Falafel/Sabich/Halloumi/Schawarma mit Potatoe Fries	
MALAWACH WRAP	14.00
Crunchy Blätterteig-Wrap mit Hummus, Tomatensalsa, Aubergine, Bio Ei, Tahina	

IM TELLER inklusive PITA

FALAFEL DISH	19.00
Falafel Bällchen mit Hummus und Tahina, Hirtensalat, Oliven	
SCHAWARMA PLATE	26.00
Gegrillte Poulet Oberschenkel mit Hummus-Tahini, Hirtensalat und Potato Fries	
SCHAKSCHUKA PFANNE	25.00
Tomaten – Paprika - Bio Eier Pfannengericht mit Hummus, Hirtensalat, Oliven	
BABA GANOUSH PLATE	22.00
Gegrillte & geräucherte Aubergine-Tahina Puree mit Olivenöl, Falafel, Cigars Baladi, Hirtensalat, Oliven	
ALL IN MIX PLATE (1-2 Pers.)	38.00 - 48.00
Meat lovers, vegetarian & vegan	

SIDEKICKS

PITA	2.00
POTATO FRIES (klein / gross)	5.00 / 7.00
PORTION OLIVEN	6.00
HALLOUMI GRILLKÄSE 3 Stk.	8.00
WEINBLÄTTER (Gefüllt mit Reis) 3 Stk.	5.00
BUREKAS ROLLS (Gefüllte Blätterteigrollen) 3 Stk.	8.00

Weitere Specials & Kombinationsmöglichkeiten findest du bei der Küche.

Fleischherkunft: Poulet CH

Viento Sur

ARGENTINA - S U D A M E R I C A

Menu

Teller "Viento sur"	25.00
<small>(Black Angus Entrecot 150g, Kartoffeln, Gegrilltes Gemüse, Gemischter Salat)</small>	
Lomo Saltado	23.00
<small>(Rindsfiletwürfel grilliert mit Sojasauce, Tomaten, roten Zwiebeln und Koriander, serviert mit Kartoffeln und Reis)</small>	
Lomo saltado Poulet	23.00

Empanada Teller

2 Empanadas mit Kartoffeln, Gegrilltes Gemüse, Gemischter Salat	19.00
1 Empanada mit Kartoffeln, Gegrilltes Gemüse, Gemischter Salat	17.00

Milanesas (Panierte Schnitzel nach argentinischer Art mit Gitterkartoffeln oder Salat) 25.00

Milanesa Napolitana (Mozzarella, Tomate, Oregano)
Milanesa "a caballo" (Mit Spiegelei und Gitterkartoffeln)
Milanesa "El Diego" (Mozzarella, salsa criolla, pimientos rojos)
Milanesa "Patagonia" (Mozzarella, Tomaten, Oliven, Oregano)
Milanesa "Especial" (Mozzarella, Pilze, geröstete Paprika, Tomaten) **Milanesa des Monats**

Sandwiches (Beilage Gitterkartoffeln, Salat)

Lomito Argentino (Entrecot Black Angus, Salat, Tomaten, Mayo, Chimichurri, salsa criolla).	22.00
Lomito Argentino completo (Entrecot, Käse, Spiegelei, Mayo, Salat, Tomate, Chimichurri, salsa criolla)	24.00
Lomo saltado / Pollo saltado- aus Peru	
<small>(Rindsfiletwürfel grilliert mit Sojasauce, Tomaten, roten Zwiebeln und Koriander)</small>	23.00
Chacarero - Aus Chile (Entrecot, Bohnen, Tomate, Mayonnaise, chile verde)	22.00
Grilled chicken (Mariniertes und gegrilltes Pouletinnenfilet, Salat, Avocado, Senf, salsa criolla, Tomaten)	20.00
Sandwich Milanesa (Panierte Black Angus Schnitzel nach argentinischer Art)	20.00
Sandwich Vegetariano (Geröstete Auberginen und Paprika, Tomaten, Rucola Avocado und Parmesan.)	20.00

Salat Bowl

Entrecot	23.00
Poulet und Avocado	20.00
2 Empanadas (Auswahl)	19.00
1 Empanada (Auswahl)	17.00
Gegrilltes Gemüse und Avocado	17.00

Empanadas: 4.50

Rindfleisch Schinken Käse Brokkoli Käse Humita (Mais, Bechamel Käse)
Spinat (Spinat, Bechamel, Parmesan) Vegana



TENZ MOMO

TIBETISCHE TEIGTASCHEN

6 Stk/10 Stk 12.00/20.00

TENZ CLASSIC FLEISCH

Rindfleisch (CH)

TENZ CLASSIC VEGI

Spinat, Erbsen, Kartoffel, Paneer, Champignon, Tofu

VEGAN

Shiitakepilz, Champignon, Kichererbsen, Koriander

BEILAGEN

kleine Schale 6.50

TRADITIONELLER SALAT AUS TIBET

Eingelegter Rettich und Randen

GURKEN-ERDNUSS SALAT

TOMATEN-KORIANDER SALAT

Herkunft Fleisch: Rind: CH

FISH CHIPS

by WERK 8

Zanderknusperli mit Kräuterpommes & Tartar-Sauce 23.00

Grosse Portion Kräuterpommes mit Dip 7.00

Kleine Portion Kräuterpommes mit Dip 5.00

Herkunft Fisch: Kasachstan



FRÜHLINGSROLLEN & SOMMERROLLEN

NEM 2 Stk 9.00
Frühlingsrollen mit Crevetten und Poulet oder Gemüse

GOI CUON 2 Stk 11.00
Sommerrollen mit Rind | Poulet | Crevetten | Lachs | Tofu | Avocado

BANH MI 14.00
Vietnamesisches Baguette mit Poulet | Ente | Crevettenteig | Tofu

BUN
BUN BO NAM BO 22.00
Reisnudeln mit Zitronengras und Rind | Poulet | Ente | Tofu

BUN CHA GIO 22.00
Reisnudeln und Frühlingsrollen mit Fleisch oder Gemüse

BUN CHAO TOM 22.00
Reisnudeln mit Crevettenteig an Zuckerrohr

Herkunft: Rind & Poulet CH | Ente Thailand | Crevetten Vietnam