

ANDUR

Mediterrane & Orientalische Küche

Zürich





Unsere Geschichte

Wo mediterrane Gastfreundschaft auf moderne Eleganz trifft. Erleben Sie eine Welt, in der lebhaftes Gewürze, aromatische Kräuter und die Kunst des Teilens zu einem einzigartigen, urbanen Genusserlebnis verschmelzen.

ANDUR ist mehr als ein Restaurant – es ist eine Begegnung zweier Welten. Hier, im Herzen Zürichs, verschmelzen die lebhaften Aromen Beiruts mit der eleganten Zurückhaltung der modernen Schweizer Dining-Kultur.

Unsere Küche ist eine Hommage an das Mittelmeer – an seine Wärme, seine Großzügigkeit und seine Tiefe. Jedes Gericht erzählt eine Geschichte: von sonnengesättigten Küsten, von Großmutter's Gewürzdosen, von geselligen Tischen, an denen Zeit keine Rolle spielt.

Willkommen bei ANDUR. Nehmen Sie Platz. Das Erlebnis beginnt.

Vorspeisen & Salate

Täglich ab 11.30 Uhr

Eine Hommage an frische Kräuter und knackiges Gemüse – der perfekte Auftakt für eine kulinarische Entdeckungsreise.



Salate

Grüner Salat

Mit französischem, italienischem oder hausgemachtem Dressing ·
CHF 9.50

Gemischter Blattsalat

Mit französischem oder hausgemachtem Dressing ·
CHF 12.50

Fattoush-Salat

Mit Tomaten, Gurken, Minze und frittiertem Brot ·
CHF 15.90

Tabbouleh

Mit Bulgur, Petersilie und Tomaten
CHF 14.50

Suppen

Linsensuppe

CHF 8.50

Harira

Tomaten-, Linsen- und Kichererbsensuppe ·
CHF 8.50

Snacks – für den kleinen Hunger

Bruschetta

Geröstetes Brot mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum & Olivenöl ·
CHF 14.50

Gambas al Ajillo

Crevetten in Knoblauchöl ·
CHF 16.50

Calamares

Frittierte Tintenfischringe ·
CHF 14.50

Hauptgerichte

Täglich ab 11.30 Uhr

Eine Symphonie aus mediterranem Land und Meer, zubereitet mit handwerklicher Leidenschaft und perfekt gegrillt.

Fisch

Doradenfilet

Mit Bratkartoffeln und Gemüse · **CHF 26.50**

Riesengrillen Provençale

Mit Tomaten und Tagliatelle · **CHF 28.50**

Fleisch

Burger mit Pommes

Brioche Bun mit 200 g Angus-Rindfleisch und Coleslaw · **CHF 23.50**

Rindsragout

Mit Tagliatelle · **CHF 36.50**

Lammkoteletts

Mit Bratkartoffeln und mediterranem Gemüse · **CHF 42.50**

Rindsentrecôte

Mit saisonalem Gemüse und Pommes · **CHF 38.50**

Gebratene Pouletbrust

Mit orientalischem Reis und Grillgemüse · **CHF 28.50**

Schawarma-Teller

Mariniertes Pouletfleisch mit Fattoush-Salat, Hummus und Pommes, serviert mit Fladenbrot · **CHF 28**



Pizza

Täglich ab 11.30 Uhr

Knusprig gebacken, mit feinsten Zutaten belegt — mediterrane Pizzakunst auf höchstem Niveau.

Margherita

Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum · **CHF 18.00**

Rucola

Tomatensauce, Mozzarella, Rucola · **CHF 18.50**

Burrata

Tomatensauce, Mozzarella, Burrata, Basilikum · **CHF 26.00**

Prosciutto

Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken, Thymian · **CHF 23.00**

Vegetariana

Tomatensauce, Mozzarella, verschiedenes Gemüse · **CHF 26.00**



Kinder-Menü

Einfache, gesunde Zutaten und viel Liebe – ein herzliches Willkommen für unsere kleinen Gäste.

Alle Kindermenüs werden mit einem kleinen grünen Salat serviert.

**Spaghetti mit
Tomatensauce**

CHF 10.00

Schnitzel mit Pommes

CHF 10.00

**Fischknusperli mit
Pommes und Tartarsauce**

CHF 10.00

Mini-Pizza Margherita

CHF 10.00

Schawarma-Teller

Mariniertes Pouletfleisch mit Hummus und Pommes · **CHF 10.00**



Mezze-Platten

Die libanesische Tafelkultur lebt vom Teilen – von großzügig besetzten Tischen, an denen Mezze-Schälchen wandern, Gespräche fließen und Zeit vergeht. Unsere Mezze-Platten sind eine Einladung genau dazu.

Die Kunst des Teilens: lebendige Mezze-Kultur, warme Gewürze und gemeinsames Essen von seiner besten Seite.

Mezze Querbeet Vegi

7 verschiedene Mezze, rein
vegetarisch

CHF 36.00 p.P.

Mezze Querbeet Fleisch & Vegi

7 verschiedene Mezze, Fleisch &
vegetarisch gemischt

CHF 38.00 p.P.



Mezze à la carte

Täglich ab 11.30 Uhr

Erleben Sie die Kunst des Genießens mit lebendigen mediterranen Aromen und kleinen Gerichten zum Teilen.

KALTE MEZZE



Hummus

Kichererbsenmousse mit Tahini

CHF 11



Babaghanousch

Auberginenmousse mit Sesamsauce

CHF 11



Weinblätter

Traubenblätter, gefüllt mit Gemüse (4 Stk.)

CHF 12



Muhammara

Walnusspaste mit Granatapfel

CHF 12



Labne

Joghurtcreme

CHF 12.50



Makdous

Eingelegte Aubergine, gefüllt mit Baumüssen und Peperoncini

CHF 8.50

Mezze à la carte

WARME MEZZE

Täglich ab 11.30 Uhr



Hummus mit Rindshackfleisch

CHF 18



Fatayer

Frischer Spinat und Zwiebeln im Teig (3 Stk.)

CHF 10.50



Rakajek

Frittierte Teigrollen, gefüllt mit Käse und Kräutern (4 Stk.)

CHF 12



Sambusek

Frittierte Teigtaschen, gefüllt mit Rindshackfleisch (3 Stk.)

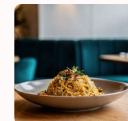
CHF 13.50



Lubie

Grüne Bohnen in Tomatensauce

CHF 12



Orientalischer Reis

Reis mit Fideli

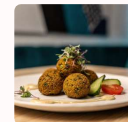
CHF 10



Hausgemachte Sfiha

Lamm- und Rindshack mit Pinienkernen im Teig, gebacken (3 Stk.)

CHF 12



Falafel

Frittierte Kugeln aus Kichererbsen

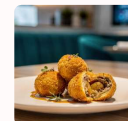
CHF 11



Sujuk

Scharfe Wurst

CHF 10



Kibbeh Batata

Kartoffelteig, gefüllt mit Rindshack und Pinienkernen, frittiert (3 Stk.)

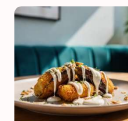
CHF 13.50



Batata Harra

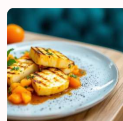
Goldbraun gebratene Kartoffelwürfel mit Knoblauch, Petersilie und Chili

CHF 11



Frittierte Aubergine mit Joghurt

CHF 12



Halloumi

Grillierter Schafskäse mit Aprikosenchutney (4 Stk.)

CHF 12



Mixed Grill Teller

Das Theater des Holzkohlegrills: langsam mariniertes Fleisch, Feuer und Gewürze.

Je 1 Spieß Lamm, Rind, Kafta und Poulet · mit Grillgemüse

CHF 38.—

Lamm

CHF 13.00

Rind

CHF 13.00

Kafta

CHF 12.00

Poulet

CHF 12.00

Spiesse auch einzeln erhältlich

ANDUR

Mediterrane & Orientalische Küche

Jedes Gericht eine Reise, jeder Abend eine Erinnerung. Wir freuen uns darauf, Sie bald wieder an unserem Tisch in Zürich willkommen zu heißen.

Bis bald.

Poulet (CH) · Rindfleisch (CH) · Lamm (CH) · Riesencrevetten (Vietnam) · Dorade (Griechenland) · Lachs (Norwegen) · Tintenfisch (Spanien)