

Griechische Gastfreundschaft, die man schmeckt:

## WILLKOMMEN IM MAZÌ

Das MAZÌ im Morgarten ist wie ein buntes Mosaik aus Aromen, das dich auf eine kulinarische Reise entführt. Hier werden traditionelle Gerichte auf eine moderne und spannende Art und Weise neu interpretiert. Wir inspirieren uns jeweils von Saison und Wetter und lassen dies direkt in unsere Karte einfließen. Wann immer möglich, beziehen wir lokal und in Bio-Qualität.

MAZÌ heisst auf Griechisch «zusammen». Und so soll es auch sein! Verbringen wir «**MAZÌ**» eine schöne Zeit im Morgarten.

## BESTELL- EMPFEHLUNG FÜR ZWEI PERSONEN:

zwei bis drei Starters und zwei Mains zum Teilen.  
Mit den passenden Sides wird jedes Hauptgericht  
(insbesondere die Fisch- und Fleischgerichte) zu  
einem Gaumenschmaus.



# STARTERS

## **Dips & Oliven**

Tzatziki, Melitzanosalata, Fava, Oliven, Olivenöl,  
grilliertes Pita- und Hausbrot mit Oregano

18.50

## **MAZÌ Mezze (ab 2 Personen)**

Kolokitho-Keftedes, Panko Feta-Sticks, Kalamata Oliven,  
Halloumi-Sticks, Randen-Falafel, Dolmades,  
Taramas auf geröstetem Brot, Olivenöl und Fleur de Sel  
serviert auf der Étagère

24.50 p.P.

## **Saisonaler Bulgur-Salat (vegan)**

Butternut-Kürbis, Pistazien, Avocado, Limetten

18.00

## **Randen-Salat (vegan möglich)**

Manouri-Käse, Orangen, Baumnüsse, Blattsalat, eingelegte Zwiebeln

19.00

## **MAZÌ-Style Greek Salad (vegan möglich)**

Datteltomaten, Feta-Mousse, Koulouri "Thessalonikis", eingelegte  
Paprika, Oliven, Gurken, Kapern, Zwiebeln

18.50

## **Grillierter Kabis (vegan)**

Karottenpüree, Tahini-Dressing, Haselnüsse

15.50

## **Extra Brot**

grilliertes Pita- und Hausbrot, Oregano, Olivenöl

3.50

**Lavraki Ceviche**

Wolfsbarsch, Avocado, Mango, Chili, Fenchel, Limetten, Koriander

23.00

**Calamari "Carbonara"**

Calamari, Carbonara-Schaum, Bottarga

16.50

**Shrimp "Saganaki"**

Riesengarnelen, Tomatenbisque, Feta-Mantel, Basilikum

28.00

# MAINS

## **Chilopites** *(vegan möglich)*

traditionelle griechische Pasta, Tomatensauce, Galo-Mizithra,  
Oliven, sonnengetrocknete Tomaten, Kapern  
25.50

## **Waldpilz-Trachanoto**

fermentierte Sauerteig-Pasta, Waldpilze, Trüffel, Kakao, Haselnüsse  
30.00

## **Risotto „Spanakorizo“** *(vegan möglich)*

Spinat, Dill, Zitronenschaum  
27.50

## **Mousaka im Tontopf**

Ofenauflauf mit Auberginen, Zucchini, Kartoffeln und  
Rinds-Hackfleisch, überbacken mit Béchamel-Sauce  
32.00

## **Safran-Giouvetsi**

Short Ribs vom Rind, Safran, Haselnuss, Büffelmilch-Kritharaki  
(griechische Pasta in Reisform)  
38.50

## **Oktopus Stifado**

grillierter Oktopus, Fava, eingelegte Zwiebeln, Kapernäpfel  
34.50

## **Lavraki**

Wolfsbarsch-Filet, Fenchel, gebratener Kale, Zitronenschaum  
37.50

### **Kotopoulaki**

Mistkratzerli mit Honig-Marinade glasiert,  
frische Kräuter, Zitronen-Vinaigrette  
36.50

### **Geschmorter Schweinshals**

vom Thurgauer Apfelschwein, Wurzelgemüse, Jus, Lauch-Kataifi  
32.00

### **Lammkeule ca. 500g**

*...während 16 Stunden niedergegart*  
frische Kräuter, Zitronen-Vinaigrette  
58.00

## **SIDES**

**Grillierter Kale** (*vegan*) 5.50

**Babykartoffeln mit Feta-Schaum** (*vegan möglich*) 8.00

**Bulgur-Salat** (*vegan*) 6.50

**MAZÌ Fries** (*vegan*) 7.50

**Ofengemüse** (*vegan*) 8.00

# DESSERT

## **Lava Cake**

Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern,  
Vanille- oder griechisches Joghurt-Glacé

14.5

## **Revani**

griechischer Griesskuchen, Kokos-Ganache, Mango Sorbet

13.50

## **„Burnt“ Cheesecake**

mit hausgemachter Früchtekonfitüre

10.50

## Food-Lexikon

**Tzatziki:** Joghurt-Gurken-Knoblauch-Dip

**Melitzanosalata:** geräucherter Auberginen-Dip

**Fava:** in Santorini weitverbreiteter Dip aus gelben Platterbsen

**Kolokitho-Keftedes:** frittierte Zucchini-Feta-Bällchen

**Dolmades:** mit Reis gefüllte Weinblätter

**Taramas:** Fischrogen-Crème

**Koulouri:** Sesambrot-Ring

**Tahini:** Paste aus gemahlenden Sesamsamen

**Manouri:** griechischer Doppelrahmkäse aus Schafs- und Ziegenmilch

**Galo-Mizithra:** Griechischer Frischkäse

## Herkunftsdeklaration Fleisch / Fisch

Poulet: Schweiz

Schwein: Schweiz

Rind: Schweiz

Lamm: Schweiz / \*falls kein CH-Lamm verfügbar, alternativ Irland

Fisch: Griechenland

Calamari / Tintenfisch: Griechenland

Oktopus: Marokko

Shrimps: Vietnam

## Allergien

Bei Fragen zu Allergenen gibt unser Personal gerne Auskunft.

Alle Preise inkl. MWST.