



MENU



MYTHOS

GREEK CUISINE • SWITZERLAND



VORSPEISEN STARTERS

TZATSIKI	8.00
Joghurt mit Knoblauch, Gurken & Pitabrot <i>Yogurt with garlic, cucumbers and pita bread</i>	
TIROKAFTERI	8.50
Pikante Paprika-Fetapaste mit Pitabrot <i>Spicy feta paste with paprika and pita bread</i>	
MELITZANOSALATA	8.50
Auberginenpaste mit Feta und Pitabrot <i>Aubergine paste with feta and pita bread</i>	
HUMMUS 	8.00
Kichererbsenpaste mit Pitabrot <i>Chickpea paste with pita bread</i>	
ELIES 	6.50
Griechische Oliven <i>Greek olives</i>	
DOLMADAKIA	10.00
Weinblätter gefüllt mit Reis & griechischem Joghurt <i>Vine leaves filled with rice & Greek yogurt</i>	
GIGANTES 	10.00
Riesenbohnen an Tomatensauce im Backofen <i>Baked giant beans in tomato sauce</i>	
GARIDES SAGANAKI	15.00
Crevetten an Tomatensauce mit Fetakäse überbacken <i>Prawn gratin in tomato sauce with feta cheese</i>	
MELITZANA IMAM	11.50
Aubergine gefüllt mit Tomatesauce und Fetakäse im Ofen überbacken, garniert mit Balsamico <i>Gratinated aubergine filled with tomato sauce and feta cheese, garnished with balsamic vinegar</i>	
DAKOS	10.00
Griechischer Gerstenzwieback mit Tomate, Feta, Oliven, Olivenpaste & Kapern <i>Greek barley rusk with tomato, feta, olives, olive paste and capers</i>	
LACHANIKA 	12.00
Grillgemüse, Karotten, Zucchini, Aubergine, Peperoni, Knollensellerie und Champignons <i>Grilled vegetables, carrots, zucchini, aubergine, pepperoni, celeriac root and mushrooms</i>	
HALLOUMI	10.50
Halloumi-Käse gegrillt mit Pitabrot & Tomate <i>Grilled Halloumi cheese with pita bread and tomato</i>	
FETA	8.00
Schafs- und Ziegenkäse <i>Sheep's and goat's cheese</i>	
FETA ME MELI KAI SUSAMI	10.50
Panierter Schafs- und Ziegenkäse mit Honig und Sesam <i>Breaded sheep's and goat's cheese with honey and sesame</i>	
KEFALOTIRI SAGANAKI	9.50
Griechischer Hartkäse gegrillt <i>Grilled Greek hard cheese</i>	
FETA BUJURDI	11.00
Fetakäse mit Tomaten, Peperoni & Zwiebeln im Ofen überbacken <i>Feta cheese gratin with tomatoes, pepperoni & onions</i>	
PATATES TIGANITES 	7.00
Pommes Frites <i>French fries</i>	

PATATES TIGANITES ME SAUCE FETA'S **10.00**

Pommes Frites mit Fetasauce

French fries with feta sauce

PIKILIA MIKRI & 1 PITA **18.00**

Vorspeisen-Teller klein: Tzatziki, Tirokafteri, Melitzanosalata, Lachanosalata, Dolmadakia, Oliven und 1 Pitabrot

Small starter plate: tzatziki, tirokafteri, melitzanosalata, lachanosalata, dolmadakia, olives and 1 pita bread

PIKILIA MEGALI & 2 PITA **32.00**

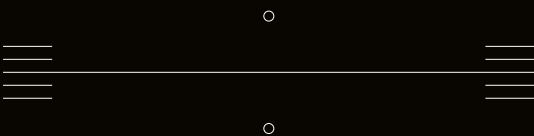
Vorspeisen-Teller gross: Tzatziki, Tirokafteri, Hummus, Melitzanosalata, Lachanosalata, Gigantes, Dolmadakia, Oliven und 2 Pitabrote

Large starter plate: tzatziki, tirokafteri, hummus, melitzanosalata, lachanosalata, giant beans, dolmadakia, olives and 2 pita breads

PITA  **2.00**

Pitabrot

Pita bread



SALATE SALADS

CHORIATIKI

15.50

Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Peperoni und Feta
Greek farmer's salad with tomato, cucumber, onions, olives, pepperoni and feta cheese

CHORIATIKI ALS BEILAGE

6.50

Kleiner griechischer Bauernsalat
Small Greek farmer's salad

ANAMIKTI

14.00

Gemischter Blattsalat mit Karotten, Radieschen, Croutons und Cherrytomaten
Mixed leaf salad with carrots, radishes, croutons and cherry tomatoes

ANAMIKTI ME KOTOPOULO

19.00

Gemischter Blattsalat mit Karotten, Radieschen, Croutons, Cherrytomaten und Poulet
Mixed leaf salad with carrots, radishes, croutons, cherry tomatoes and chicken

ANAMIKTI ME HALLOUMI KAI MANITARIA

19.00

Gemischter Blattsalat mit Karotten, Radieschen, Croutons, Cherrytomaten, Halloumi und Champignons
Mixed leaf salad with carrots, radishes, croutons, cherry tomatoes, halloumi and fresh mushrooms



○
**SPEISEN
IN PITABROT**

FOODS
WRAPPED IN PITA



SPEISEN IN PITABROT EINGEWICKELT FOODS WRAPPED IN PITA BREAD

GYROS PITA 13.50

Schweinefleisch ab Drehspieß in Pita mit Tzatziki, Tomate, Pommes Frites, Senf und Zwiebeln
Rotisserie pork in pita bread with tzatziki, tomato, fries, mustard and onions

KOTOPOULO PITA 13.50

Pouletfleisch in Pita mit Tzatziki, Tomate, Pommes Frites, Senf und Zwiebeln
Chicken in pita bread with tzatziki, tomato, fries, mustard and onions

SUVLAKI PITA 13.50

Spiessli aus Schweinefleisch in Pita mit Tzatziki, Tomate, Pommes Frites, Senf und Zwiebeln
Pork shashlik in pita bread with tzatziki, tomato, fries, mustard and onions

KRITIKI PITA 13.50

Schweinefleisch ab Drehspieß in Pita mit Joghurt, Tomate, Pommes Frites, Zwiebeln und Petersilie
Rotisserie pork in pita bread with yogurt, tomato, fries, onions and parsley

BIFTEKI PITA 13.50

Hacksteak zweierlei Rind/Schwein in Pita mit Tzatziki, Tomate, Pommes Frites, Senf und Zwiebeln
Beef & pork burger patty in pita bread with tzatziki, tomato, fries, mustard and onions

BIFTEKI PITA (nur Rindfleisch) 13.50

Hacksteak aus Rindfleisch in Pita mit Tzatziki, Tomate, Pommes Frites, Senf und Zwiebeln
Beef burger patty in pita bread with tzatziki, tomato, fries, mustard and onions

GARIDES PITA 13.50

Crevetten in Pita mit grünem Salat, Auberginenpaste und Tomate
Prawns in pita bread with green salad, aubergine paste and tomato

HALLOUMI PITA 12.50

Gegrillter Halloumi-Käse in Pita mit grünem Salat, Weisskabis-Karotten-Salat, Tomate und Pommes Frites
Grilled Halloumi-cheese in pita bread with green salad, coleslaw salad, tomato and fries

VEGI PITA 12.00

Vegi Pita mit pikanter Fetapaste, grünem Salat, Gurken, Tomate, Fetasauce und Pommes Frites
Vegetable pita with spicy feta paste, green salad, cucumbers, tomato, feta sauce and fries

VEGI PITA VEGAN 12.00

Vegi Pita mit Hummus, grünem Salat, Gurken, Tomate und Pommes Frites
Vegetable pita with hummus, green salad, cucumbers, tomato and fries

PLANTED VEGAN POULET PITA 15.00

Planted Vegan Poulet in Pita mit Hummus, Tomate, Zwiebeln und Pommes Frites
Planted vegan chicken in pita with hummus, tomato, onions and fries

GEMÜSE PITA

13.50

Gegrilltes Gemüse mit Joghurt, grünem Salat, Tomate und Fetakäse in Pita

Grilled Vegetables with yogurt, green salad, tomato and feta cheese in pita bread

GEMÜSE PITA VEGAN

13.50

Gegrilltes Gemüse mit grünem Salat, Tomate und Hummus in Pita

Grilled Vegetables with green salad, tomato and hummus in pita bread

EXTRAS (in Pita)

Halloumi

2.00

Fetasauce

2.00





MENÜ
MENU

MENÜ

MENU

klein / normal
small / normal

HALLOUMI 21.50

Halloumi Käse gegrillt, serviert mit Pommes Frites, Tomaten, Hummus und Pitabrot

Grilled Halloumi-cheese, served with fries, tomato, chickpea paste and pita bread

GARIDES 28.00

Crevetten gegrillt, serviert mit Grillgemüse, Auberginenpaste und Pitabrot

Grilled prawns, served with grilled vegetables, aubergine paste and pita bread

GYROS 22.00/27.00

Schweinefleisch ab Drehspiess, serviert mit Pommes Frites, Zwiebeln, Tzatziki und Pitabrot

Rotisserie pork, served with fries, onions, tzatziki and pita bread

KOTOPOULO SUVLAKI 22.00/27.00

Pouletspiessli serviert mit Pommes Frites, Tzatziki und Pitabrot

Chicken shashlik served with fries, tzatziki and pita bread

SUVLAKI 22.00/27.00

Schweinespiessli serviert mit Pommes Frites, Zwiebeln, Tzatziki und Pitabrot

Pork shashlik served with fries, onions, tzatziki and pita bread

BIFTEKI 22.00/27.00

Hacksteak zweierlei Rind/Schwein, serviert mit Pommes Frites, Zwiebeln, Tzatziki und Pitabrot

Beef & pork burger patty, served with fries, onions, tzatziki and pita bread

BIFTEKI (nur Rindfleisch) 22.00/27.00

Hacksteak aus Rindfleisch, serviert mit Pommes Frites, Zwiebeln, Tzatziki und Pitabrot

Beef burger patty, served with fries, onions, tzatziki and pita bread

KOTOPOULO FILETO 23.00/28.00

Pouletschenkel (ohne Knochen) serviert mit Grillgemüse, Tzatziki und Pitabrot

Chicken thigh served with grilled vegetables, tzatziki and pita bread

PAÏDAKIA ARNISIA 31.00

Lammkoteletts serviert mit Pommes Frites, Tzatziki und Pitabrot

Lamb chops served with fries, tzatziki and pita bread

PLANTED VEGAN POULET 23.00/28.00

Planted Vegan Poulet serviert mit Pommes Frites, Zwiebeln, Hummus und Pitabrot

Planted vegan chicken served with fries, onions, hummus and pita bread

SKEPASTI 24.50

Club-Sandwich mit Pitabrot, Gyros oder Poulet, Schmelzkäse, Tomaten, Zwiebeln, Peperoni und Honig-Senfsauce. Serviert mit Pommes Frites.

Club sandwich with pita bread, gyros or chicken, cheese, tomato, onion, pepperoni and honey mustard sauce. Served with fries.

FLEISCHPLATTE FÜR ZWEI 58.00

Fleischplatte für 2 Personen mit Tzatziki, Pommes und Pitabrot. Gyros, je ein Suvlaki mit Poulet und Schweinefleisch, 1 Bifteki gemischt, 1 Bauchspeck und Zwiebeln

A mix of our meats for 2 people, served with tzatziki, fries and pita bread. Gyros, 1 suvlaki with chicken and 1 suvlaki with pork, 1 bifteki mixed, 1 bacon and onions

**Andere Beilage anstelle
von Pommes**

0.00

Other side dish instead of french fries

grüner Salat

+3.00

green salad

Choriatiki (griechischer Bauernsalat)

+4.00

greek farmer's salad

DESSERT
DESSERT

JAOURTI ME MELI & KARIDIA

7.00

Griechisches Joghurt mit Honig und Walnüssen

Greek yogurt with honey and walnuts

BAKLAVAS

8.00

Filoteig mit Walnüssen in Zuckersirup getränkt

Filo pastry with walnuts imbued in sugar syrup

GALAKTOBOUREKO

8.00

Filoteig mit Griesscrème

Filo pastry with semolina crème

DESSERT DES TAGES

Bitte fragen Sie das Servicepersonal

DESSERT OF THE DAY

Please ask our staff



GETRÄNKE

DRINKS



CAFÉ / MILCH / TEE COFFEE / MILK / TEA

CAFÉ CRÈME / ESPRESSO	4.50
ESPRESSO MACCHIATO <i>Espresso macchiato</i>	5.00
DOPPELTER ESPRESSO <i>Double espresso</i>	5.50
CAPPUCCINO	5.00
GRIECHISCHER CAFÉ <i>Greek coffee</i>	4.50
DOPPELTER GRIECHISCHER CAFÉ <i>Double greek coffee</i>	5.50
NESCAFÉ FRAPPÉ (kalt) <i>Nescafé Frappé (cold)</i>	5.00
FREDDO CAPPUCCINO (kalt) <i>Freddo cappuccino (cold)</i>	5.50
FREDDO ESPRESSO (kalt) <i>Freddo espresso (cold)</i>	5.50
MILCHCAFÉ <i>Coffe with milk</i>	4.50
LATTE MACCHIATO	5.00
WARME SCHOKOLADE / OVOMALTINE <i>Hot chocolate / Ovomaltine</i>	4.50
TEE (KAMILLE, PFEFFERMINZE, HAGENBUTTEN, SCHWARZTEE, GRÜNTEE) <i>Tea (camomile, peppermint, rosehip, black tea, green tea)</i>	4.50
GRIECHISCHER BERGTEE <i>Greek mountain tea</i>	5.50

MINERAL MINERALS

EPSA LEMON Griechische Lemonade <i>EPSA LEMON (Greek lemonade)</i>	2.5dl	5.00
EPSA ORANGE Griechische Orangina <i>EPSA LEMON (Greek orangina)</i>	2.5dl	5.00
MASTIQUA Wasser mit Kohlensäure und Masticha <i>MASTIQUA (carbonated water and Masticha)</i>	3.3dl	6.00
VALSER MIT KOHLENSÄURE <i>Carbonated water</i>	3.3dl	5.00
VALSER OHNE KOHLENSÄURE <i>Decarbonated water</i>	3.3dl	5.00
COCA COLA / ZERO	3.3dl	5.00
RIVELLA ROT / BLAU <i>RIVELLA RED / BLUE</i>	3.3dl	5.00
SPRITE	3.3dl	5.00
FANTA ORANGE	3.3dl	5.00
EISTEE <i>ICE TEA</i>	3.3dl/5dl	5.00/6.50
RED BULL	2.5dl	5.50
SCHWEPPE LEMON	2dl	5.00
SCHWEPPE TONIC	2dl	5.00
APFELSCHORLE	3dl	5.00
APFELSAFT <i>Apple juice</i>	3dl	5.00
ORANGENSAFT <i>Orange juice</i>	3dl	5.00
ANANASSAFT <i>Pineapple juice</i>	3dl	5.00



WEIN

WINE

WEISSWEIN WHITE WINE

KTIMA ALPHA MALAGOUZIA (13%) MALAGOUZIA <i>AMYNDEON GREECE</i>	7.5dl	42.00
KTIMA ALPHA ESTATE (13%) SAUVIGNON BLANC <i>AMYNDEON GREECE</i>	7.5dl	44.00
BIBLIA CHORA (13.5%) ASSYRTIKO - SAUVIGNON BLANC <i>KAVALA GREECE</i>	7.5dl	50.00
MYTHOS HAUSWEIN (13%) MOSCHOFILERO - MOSCATO <i>PELOPONNESE GREECE</i>	1.0dl 7.5dl	6.50 40.00
GESPRITZTER WEISSWEIN		7.50

ROTWEIN RED WINE

KTIMA ALPHA XINOMAVRO (13.5%) XINOMAVRO <i>AMYNDEON GREECE</i>	7.5dl	44.00
KTIMA ALPHA ESTATE (14%) SYRAH - MERLOT - XINOMAVRO <i>AMYNDEON GREECE</i>	7.5dl	54.00
BIBLIA CHORA (14.5%) MERLOT - CABERNET - SAUVIGNON - AGIORGITIKO <i>KAVALA GREECE</i>	7.5dl	52.00
MYTHOS HAUSWEIN (13%) AGIORGITIKO <i>PELOPONNESE GREECE</i>	1.0dl 7.5dl	7.50 42.00

ROSE

MYLOPOTAMOS (12%) INOMELI - MOSCHATO <i>AGION OROS - CHALKIDIKI</i>	1.0dl 7.5dl	7.00 44.00
KTIMA ALPHA ROSE (13%) XINOMAVRO <i>AMYNDEON GREECE</i>	1.0dl 7.5dl	7.00 44.00

PROSECCO

ARTISTI, MOSCATO (13%) PELOPONNES	1dl 2dl	8.00 15.00
---	------------	-----------------------------

RETSINA

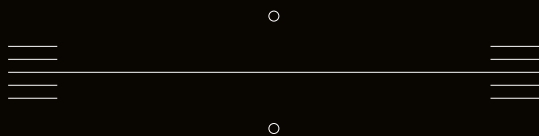
MALAMATINA (11%)	2.5dl/5dl	8.50/15.00
KECHRIBARI (11%)	5dl	18.00

BIER
BEER

MYTHOS	3.3dl	5.50
FIX HELLAS	3.3dl	5.50
STANGE - Turbinenbräu	3dl	5.50
GROSSES - Turbinenbräu	5dl	7.50
PANACHE - Turbinenbräu	3dl	5.50
FELDSCHLÖSSCHEN ALKOHOLFREIES BIER	3.3dl	5.00

SPIRITUOSEN
SPIRITS

OUZO PLOMARI	4cl /7dl	6.50/65.00
TSIPOURO ABATHON	4cl/5dl	6.50/55.00
METAXA *****	4cl	8.00
MASTICHA – LIKÖR	4cl	6.50





Besonderes

Grössere Gruppen und Anlässe ab 8 Personen.

Möchten Sie im Mythos ein Event oder ein privates Fest durchführen? Dies ist bis zu 30 Personen möglich. Bitte verlangen Sie unseren Geschäftsführer oder senden Sie eine E-Mail an

info@mymythos.ch

Wir beraten Sie gerne.

Mindestbestellwert bei Reservationen ab 8 Personen

CHF 20.00 / Person

Specific information

Larger groups and events upwards of 8 people.

Do you want to hold an event or a private party in Mythos? This is possible for up to 30 people. Please ask our manager or send us an e-mail at **info@mymythos.ch**

We will be pleased to advise you.

Minimum order value for reservations from 8 persons

CHF 20.00 per person.

Allergiehinweis

Lieber Gast,

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Hinweis: viele unserer Speisen enthalten Erdnussöl. Fragen Sie unsere Mitarbeiter für weitere Informationen.

Allergynote

Dear guest,

In case of food allergies or intolerances, feel free to ask our staff for detailed information about the ingredients.

Information: many of our dishes contain peanut oil. Ask our staff for further details.

ALLE UNSERE GERICHTE SIND HAUSGEMACHT UND WERDEN MIT VIEL LIEBE FRISCH ZUBEREITET.

Fleischdeklaration: Poulet: Schweiz, Brasilien & Ungarn
Rind, Schwein & Lammfleisch: Schweiz

ALL OF OUR DISHES ARE HOMEMADE, FRESHLY PREPARED WITH LOVE

Meat declaration: Chicken: Switzerland, Brazil & Hungary
Beef, pork & lamb: Switzerland

 **Vegan**





MYTHOS

GREEK CUISINE • SWITZERLAND