

*Mont Liban*

Restaurant | Libanesische Spezialitäten

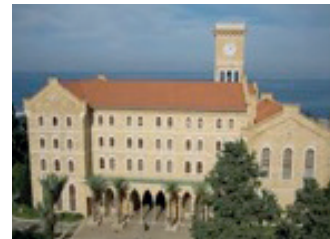
جبل لبنان

## Mont Liban

Das **Libanon-Gebirge** (frz. *Mont Liban*, arabisch جبل لبنان *Dschabal Lubnan*) ist eine *Gebirgskette*, die sich vom Norden des *Libanon* etwa 160 km parallel zum *Mittelmeer* erstreckt und praktisch das gesamte Staatsgebiet nach Südwesten hin durchquert. Das Gebirge ist Namensgeber des *Libanon*, dessen Bevölkerung sich hier gegen die von Osten anrückenden Gegner schützte.

Die höchste Erhebung ist der Berg *Qurnat as-Sauda* («*Schwarzes Horn*») mit einer Höhe von 3088 Metern. Im Winter (November bis April) sind die Berggipfel schneebedeckt. Möglicherweise sind sie der Ursprung des Namens, denn *liban* bedeutet auf *Aramäisch* «weiß». Die Berge waren ursprünglich mit *Eichen* – und *Pinienwäldern* bedeckt, insbesondere finden sich hier aber (sehr geringe) Restbestände der alten *Libanon-Zeder* (*Cedrus libani*). Die *Phönizier* nutzten die Wälder des Libanon-Gebirges als Quelle für ihren *Schiffbau* und handelten mit dem Holz in der gesamten *Levante*.

Von 1864 bis zur Schaffung der modernen Republik Libanon war ein großes Gebiet des Libanongebirges eine halbautonome *Provinz im Osmanischen Reich*.



## **HERZLICH WILLKOMMEN LIEBE GÄSTE**

Sie mit köstlichen und gesunden Spezialitäten zu verwöhnen, ist unsere grösste Freude. Im Mont Liban zelebrieren wir den kulinarischen Genuss und herzliche Gastfreundschaft. Unsere frischen und aromatischen Zutaten werden vom Küchenchef bei den führenden Spezialgeschäften ausgewählt. Wir verarbeiten nur Produkte von höchster Qualität für die Zubereitung unserer Speisen. Unsere original libanesische Küche geniesst in der Region einen ausgezeichneten Ruf. Zahlreiche Stammgäste geniessen unsere orientalischen Spezialitäten. Ihre Zufriedenheit ist unsere Motivation, stets das Beste zu geben.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch. Bis bald im Mont Liban im Breitsch Bern.

### **UNSERE LEISTUNGEN**

Falls Sie es wünschen, bereiten wir für Sie Ihre libanesische Mahlzeit **ZUM MITNEHMEN** auch kurzfristig zu. Grössere Bestellungen erfolgen nach telefonischer Anfrage.

### **UNSERE GESCHENKIDEE**

Warum nicht «Gaumenfreude» schenken? **GUTSCHEINE** mit Frankenbetrag Ihrer Wahl erhalten Sie jederzeit am Buffet.

### **UNSERE ANSCHRIFT**

Restaurant Mont Liban, Cuisine Libanese, Moserstrasse 33, 3014 Bern

Telefon 031 333 07 77

E-mail: [info@montliban-bern.ch](mailto:info@montliban-bern.ch), Internet: [www.montliban-bern.ch](http://www.montliban-bern.ch)

### **UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN**

Montag bis Mittwoch 11.30 – 14.30 / 17.30 – 22.30

Donnerstag bis Freitag 11.30 – 14.30 / 17.30 – 23.00

Samstag 17.30 – 23.00

Sonntag geschlossen

### **WARME KÜCHE**

Montag bis Freitag 11.45 – 14.00 / 17.45 – 22.00

Samstag 17.45 – 22.00

### **UNSERE PREISE**

Alle unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

### **HERKUNFT UNSERES FLEISCH-, FISCH- UND GEFLÜGELANGEBOTES**

Lammfleisch Neuseeland

Rindfleisch Schweiz

Poulet Schweiz

Fisch Vietnam

Unsere Speisen enthalten kein Erdnussöl und keine Sellerie.



## **MEZZEH - AL JANA (PARADIES)**

Mezzeh ist eine reichhaltige Auswahl von kalten und warmen Speisen - eine Augenweide und Gaumenfreude - vom Chefkoch für Sie zusammengestellt.

80% der Mezzeh sind vegetarisch - auf Wunsch auch alles vegetarisch, vegan oder glutenfrei erhältlich - mit libanesischem Fladenbrot.

\* \* \*

### **Grillade Mezzeh 1001 Nacht (2 Gang Menu)**

#### **Vorspeise**

<b>2 Personen - 8 Schalen</b>	<b>88.00</b>
<b>3 Personen - 11 Schalen</b>	<b>132.00</b>
<b>4 Personen - 14 Schalen</b>	<b>176.00</b>

#### **EXTRA**

<b>5 Personen - 16 Schalen</b> mit ganz speziellen Sorten	<b>220.00</b>
--	---------------

#### **1001 NACHT**

<b>6 Personen - 20 Schalen</b>	<b>264.00</b>
--------------------------------	---------------

#### **Hauptgang**

Mixed Grill: Kafta (gehacktes Rindfleisch), Shish Taouk (mariniertes Pouletfleisch), Lammspiesse, Reis, Bulgur oder Pommes

## **KALTE VORSPEISE**

<b>Hummus</b> Kichererbsenmus mit Sesamsauce und Zitronensaft	<b>12.50</b>
<b>Moutabal</b> Gebratene Auberginen mit Sesamsauce und Zitronensaft	<b>13.00</b>
<b>Tabbouleh</b> Gehackte Petersilie, Minze, Tomaten, Zwiebeln, Bourghoul (Weizen gemahlen), Olivenöl, Zitronensaft	<b>12.50</b>
<b>Warak Inab</b> Mit Reis, Tomaten und Petersilie gefüllte Weinblätter	<b>12.50</b>
<b>Makdous</b> Auberginen gefüllt mit Zwiebeln, Knoblauch, Peperoni, Nüsse	<b>12.00</b>
<b>Loubieh Bel Zeit</b> In Olivenöl gekochte grüne Bohnen, Tomaten und Zwiebeln	<b>11.00</b>
<b>Adas Bil Zeit</b> Gebratene libanesische Linsen mit Olivenöl und frisch gepresstem Zitronensaft	<b>11.50</b>

**Ohne Hauptspeise mindestens 2 Gerichte pro Person.**

## **KALTE VORSPEISE**

<b>Labneh</b>	<b>10.50</b>
Cremiger Yoghurt mit Knoblauch, Minze und Olivenöl	
<b>Mousakaat Batinjan</b>	<b>12.50</b>
Frittierte Auberginen mit Tomaten, Zwiebeln und Kichererbsen, im Ofen überbacken	
<b>Fatousch</b>	<b>9.50</b>
Grüner Salat, Tomaten, frische Minze, Summak (libanesische Gewürze), Zwiebeln, Radieschen, frittiertes libanesisches Brot, Zitrone, Olivenöl	
<b>Foul</b>	<b>11.00</b>
Favabohnen mit Zwiebeln, Zitronensaft, Tomaten, Olivenöl	
<b>Muhammara</b>	<b>11.50</b>
Gehackte Walnüsse, Peperoni, Knoblauch, schwarzem Pfeffer und scharfen Gewürzen	

**Ohne Hauptspeise mindestens 2 Gerichte pro Person.**

## WARME VORSPEISE

<b>Kebbeh (4 Stk.)</b>	<b>15.50</b>
Rindshackfleisch mit Bourghoul (Weizen gemahlen), gefüllt mit Rindshackfleisch, Zwiebeln, Pinienkernen	
<b>Falafel (vegetarisch, 4 Stk.)</b>	<b>12.50</b>
Panierte Kicherebsen-Bohnen-Bällchen mit Koriander und libanesischen Gewürzen, serviert mit Sesamsauce	
<b>Batata Harra</b>	<b>12.00</b>
Sautierte Kartoffelstücke, frischer Koriander, Knoblauch und frischem Zitronensaft (pikant)	
<b>Sambousek (4 Stk.) Fleisch</b>	<b>10.50</b>
Teigtaschen mit Rindshackfleisch, Zwiebeln und geraffelten Mandeln mit libanesischen Gewürzen	
<b>Sambousek Jebni (4 Stk.) vegetarisch</b>	<b>10.50</b>
Teigrollen mit libanesischem Käse, frischer Minze, Petersilie und Thymian	
<b>Fatayer (4 Stk.)</b>	<b>11.00</b>
Teigtaschen mit Spinat, Zwiebeln und Pinienkernen	
<b>Safiha (4 Stk.) Fleisch</b>	<b>11.50</b>
Teigtaschen mit Rindshackfleisch, Zwiebeln und Tomaten	

**Ohne Hauptspeise mindestens 2 Gerichte pro Person.**



## **WARME VORSPEISE**

<b>Makanek (4 Stk.)</b>	<b>13.50</b>
Eine libanesische Wurstsorte. Gewürztes Hackfleisch (Lamm + Rind)	
<b>Zattar (4 Stk.)</b>	<b>10.00</b>
Fladenbrot mit Thymian, Sesam und Olivenöl	
<b>Hummus Bel Schawarma</b>	<b>16.50</b>
Kichererbsenmus mit Sesamsauce und Zitronensaft, geschnetztes grilliertes Lammfleisch	

**Ohne Hauptspeise mindestens 2 Gerichte pro Person.**

## VOM GRILL

<b>Laham Meshwi *</b> Zwei Lammspieße grilliert	<b>28.50</b>
<b>Kafta Meshwi *</b> Zwei Rindfleischspieße mit Petersilie und Zwiebeln	<b>26.00</b>
<b>Kafta Chish-Chash *</b> Zwei Spieße aus gehacktem Rindfleisch an einer scharfen Tomatensauce	<b>27.00</b>
<b>Mixed Grill *</b> Lammstücke, Kafta und marinierte Pouletstücke	<b>33.00</b>
<b>Côtelettes Charouf *</b> Grillierte Lammcôtelettes	<b>31.00</b>
<b>Schawarma (Lamm) *</b> Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, diverse libanesische Gewürze und Pfeffer an Yoghurtsauce	<b>29.00</b>
<b>Shish Taouk vom Grill *</b> Zwei marinierte und grillierte Pouletspieße	<b>28.50</b>
<b>Schawarma (Poulet) vom Grill *</b> Pouletfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, diverse libanesische Gewürze und Pfeffer an Knoblauchsauce	<b>28.50</b>

**\* Als Beilage zu diesen Gerichten servieren wir originalen Bulgur (Weizen), Reis oder Pommes Frites und grilliertes Gemüse**

**Fitness Teller** **26.50**

Fatousch Salat mit zwei marinierte und grillierte  
Pouletspiesse libanesische Sauce

**Kinderteller** **16.50**

1 Pouletspieß mit Salat und Pommes-Frites oder Reis

**Arayes** **27.00**

Libanesisches Fladenbrot gefüllt mit gehacktem Rindfleisch  
und Zwiebeln, leicht gewürzt mit Hummus und Batata Harra,  
Beilage Pommes Frites

**Suschuk** **28.00**

Libanesisches Fladenbrot gefüllt mit gehacktem Rindfleisch,  
mit Knoblauch, Labneh und Käsescheiben  
Beilage Pommes Frites

## FISCH SPEZIALITÄTEN

**Samak Meshwi** *vom Grill \** **26.00**  
(Fischfilet)

**Kraidis kbir Meshwi** *vom Grill \** **29.50**  
Riesencrevetten a la mode du Chef  
mit Reis und Patata Harra



**Byblos Teller** *vom Grill \** **36.00**  
Riesencrevetten mit Fischfilets

**\* Als Beilage zu diesen Gerichten servieren wir originalen Bulgur (Weizen), Reis oder Pommes Frites und grilliertes Gemüse**

## VEGETARISCH

- Vegetarisches Teller**  **28.50**  
8 Sorten libanesische Spezialitäten,  
warm und kalt (oder vegan)
- Montliban-Teller (kalt)**  **27.50**  
Tabboule, Hommos, Moutabbal, Batata Harra,  
Adas, Makdous und Warak Inab (oder vegan)

## VEGAN

- \* Schawarma (mit Lammersatz)**  **33.00**  
Mit Zwiebeln, Tomaten, diversen libanesischen  
Gewürzen und Pfeffer an Sesamsauce
- \* Schawarma (mit Pouletersatz)**  **33.00**  
Mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, diversen  
libanesischen Gewürzen und Pfeffer an Sesamsauce

**\* Als Beilage zu diesen Gerichten servieren wir originalen Bulgur (Weizen), Reis oder Pommes Frites und grilliertes Gemüse**

## DESSERT

- Mix Platte** **6.00**  
Orientalische Süßigkeiten (2 Sorten)



## GETRÄNKE

### Mineral

Mineralwasser nature mit Kohlensäure	3 dl	<b>4.50</b>
Mineralwasser nature ohne Kohlensäure	3 dl	<b>4.50</b>
Coca Cola	3 dl	<b>4.50</b>
Coca Cola light	3 dl	<b>4.50</b>
Fanta	3 dl	<b>4.50</b>
Ice Tea	3 dl	<b>4.50</b>
Sprite	3 dl	<b>4.50</b>
Sirup (Kinder)	3 dl	<b>1.00</b>
Mineralwasser mit Kohlensäure	1 lt	<b>8.00</b>
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1 lt	<b>8.00</b>
Leitungswasser	0.5 lt	<b>2.50</b>
Granini Orange 100%	2 dl	<b>4.50</b>
Schweppes Bitter Lemon	2 dl	<b>4.50</b>
Schweppes Tonic	2 dl	<b>4.50</b>

### Kaffee

Espresso		<b>4.50</b>
Kaffee crème		<b>4.50</b>
Milchkaffee und Cappuccino		<b>6.00</b>
Milchkaffee mit diversen Aromen		<b>6.00</b>
Libanesischer Kaffee		<b>4.50</b>

### Tee

Angebot auf Anfrage, Tasse		<b>4.00</b>
Angebot auf Anfrage, Portion		<b>5.50</b>



## GETRÄNKE

### Bier

Feldschlösschen Original, offen	4,8%	3.0 dl	<b>5.00</b>
Feldschlösschen Perle dunkel	5,5%	3.3 dl	<b>5.50</b>
Libanesisches Bier	5,0%	3.3 dl	<b>5.50</b>
Feldschlösschen alkoholfrei	0,0%	3.3 dl	<b>5.50</b>

### Schaumwein

Prosecco	10,5%	1 dl	<b>7.00</b>
----------	-------	------	-------------

### Aperitifs

Martini weiss oder rot	15%	4 cl	<b>7.00</b>
Cynar	15%	4 cl	<b>6.00</b>
Campari bitter	23%	4 cl	<b>8.00</b>
Pastis	45%	2 cl	<b>6.00</b>
Arak	45%	2 cl	<b>9.00</b>

### Long Drinks

Gordon's Gin	37,5%	4 cl	<b>12.00</b>
Aperol Spritz	11%	4 cl	<b>10.00</b>
Wodka	40%	4 cl	<b>9.00</b>
Bacardi Rum weiss	37,5%	4 cl	<b>9.00</b>
Bacardi Rum braun	37,5%	4 cl	<b>9.00</b>

### Whisky

Ballantines	40%	4 cl	<b>9.00</b>
J & B	40%	4 cl	<b>8.50</b>
Jack Daniels	40%	4 cl	<b>12.00</b>

### Digestifs

Amaretto	28%	2 cl	<b>7.00</b>
Williams	43%	2 cl	<b>7.00</b>
Grappa	37,5%	2 cl	<b>9.00</b>
Averna	32%	4 cl	<b>7.00</b>
Ramazotti	30%	4 cl	<b>7.00</b>

## UNSERE LIBANESISCHE WEINKARTE

### Vins ouverts du Liban

Blanc du Liban	1 dl	<b>6.50</b>
Rose du Liban	1 dl	<b>6.50</b>
Rouge du Liban	1 dl	<b>6.50</b>

### Vins Blanc du Liban

Blanc de l'observatoire de Ksara	750 ml	<b>42.00</b>
Sauvignon blanc de Wardy	750 ml	<b>48.00</b>

### Vins Rosé du Liban

Rosé Sunset de Ksara	750 ml	<b>42.00</b>
Rosé Barka	750 ml	<b>48.00</b>

### Vins Rouges du Liban

Reserve du Couvent de Ksara	750 ml	<b>48.00</b>
Château Ka	750 ml	<b>48.00</b>
Château les Cedres de Wardy	750 ml	<b>66.00</b>

### Château Musar

750 ml	<b>98.00</b>
--------	--------------