

Das MAZÌ im Morgarten ist so facettenreich und unkompliziert wie das gesamte Quartier. Inmitten der Stadt und doch weit entfernt von Trouble und Hektik.

Mittags unter der Woche findest du abwechselnde Menüs und modernen griechischen Streetfood. Am Abend bieten wir dir einen Streifzug durch unsere modern interpretierte, griechische Küche bei einem kühlen Bier, einer Flasche Wein oder einem leckeren Cocktail. Wir lassen uns jeweils von Saison und Wetter inspirieren 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.



KALTE MEZZE & DIPS

jeweils mit unserem Pita-Bun serviert

MAZÌ Apéro *(vegan)*

Dreierlei Oliven, fermentiertes Gemüse, Olivenöl, Pita-Bun

12

Elies *(vegan)*

dreierlei griechische Oliven

7

Dolmades *(vegan möglich)*

mit Reis gefüllte Weinblätter, Wasabi-Joghurt

12.5

Couscous *(vegan)*

mit frischen Kräutern und Gemüse

9.5

Tzatziki

...das Original-Rezept von "OH MY GREEK!"

Griechischer Joghurt-Dip mit Gurken und Knoblauch

12.5

Tirokafteri

...nach Tzatziki der wohl beliebteste Dip der Griechen

Leicht pikanter Feta-Paprika-Dip

12.5

Melitzano-Salata *(vegan)*

...nach Rezept der Mönche von Athos

geräucherter Auberginen-Dip

12.5

Dip-Trilogie

Tzatziki, Tirokafteri, Melitzano-Salata

16.5

WARME MEZZE

jeweils mit unserem Pita-Bun serviert

Keftedes vom Züri-Oberländer Weidekalb

Hackfleischbällchen nach griechischer Art, Tomaten-Sauce,
überbacken mit Graviera-Käse

25.5

Gigantes

Riesenbohnen an einer Tomatensalsa mit Loukaniko (griechische
Bauernwurst) und Gartengemüse, überbacken mit Feta-Käse

18.5

Boujourdi

gebackener Feta-Käse, Tomaten, Paprika, Olivenöl

14.5

Halloumi Fries

frittierter Halloumi, Salsa

13.5

Falafel *(vegan)*

frittierte Kichererbsen- und Randenbällchen, Tahini-Sauce

14.5

Shiitake-Pilze *(vegan möglich)*

nach griechischer Art, abgelöscht mit Weisswein

13.5

Kolokitho-Keftedes

frittierte Zucchini-Bällchen mit Feta-Käse,
griechischer Joghurt

14.5



MAZÌ Mezze à discretion

Streifzug durch auserwählte, kalte & warme, vegetarische Mezze

49 pro Person

SALATE

jeweils mit unserem Pita-Bun serviert

MAZÌ-Style Greek Salad

...ein etwas anderer griechischer Salat

Datteltomaten, Feta-Mousse, Koulouri "Thessalonikis", Spitzpaprika,
Oliven, Gurken, Kapern, Zwiebeln, Oregano-Olivenöl

16.5

Tomaten-Feigen Dakos

Tomaten-Feigen Salat, kretischer Gerstenzwieback,
Mizithra-Crème

16.5

Saisonaler Blattsalat

mit Falafel oder Halloumi-Fries, MAZÌ Dressing

21.5

TRADITIONELL & MODERN

Mousaka im Tontopf

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

27

Lamm Baklava

geschmorte Lammschulter im Teig, mit
Wurzel-Kartoffel-Gemüse und Jus

32.5

Giaourtlou Kebab

Kefta (Rind/Lamm) an einer pikanten Tomatensauce mit
griechischem Joghurt & hausgemachter Trachana-Pita

32.5

Grillierter Oktopus

grillierter Oktopus auf Fava-Mousse mit frittierten Kapern
Mezze Portion 26 | Grosse Portion 32

Auberginen-Mille-Feuille

mit Süsskartoffeln-Mousse, Saisongemüse, Feta-Käse
und Tomatensauce

26.5

VOM GRILL

(Mo – Fr ab 18.00 Uhr, Wochenende durchgehend erhältlich)

Poulet-Spiessli

vom Züri Oberland

18.5

Loukaniko

Griechische Bauernwurst (Schwein/Rind)

mit leicht pikantem Anis-Geschmack (nach eigenem Rezept)

18.5

Lamm-Spiessli

vom Schweizer Alp-Lamm*

21.5

Lammkoteletts

vom Schweizer Alp-Lamm*

28.5

Bifteki vom Züri Oberländer Weidekalb

gefüllt mit Graviera-Käse

27.5



Grillplatte

Lamm-Spiessli, Poulet-Spiessli, Loukaniko & Lammkotelett,
mit hausgemachter Knoblauch-Harissa-Butter

64

*falls kein CH-Lamm verfügbar, alternativ aus Irland

BEILAGEN

MAZÌ Fries (vegan)

Pommes mit Salz & getrocknetem Oregano

8

Batata Harra (vegan)

Chili & Kräuter

8

Saisonaler Blattsalat (vegan)

MAZÌ Dressing

8

Radikia (vegan)

Löwenzahn nach griechischer Art

8

DESSERT

Portokalopita

griechischer Orangen-Filoteig Kuchen
mit Vanilleglace

12

Baklava

hausgemacht

7.50

Glace / Sorbet von Sorbetto

3.5

Wochendessert

Unsere Küchencrew zaubert regelmässig etwas Neues.
Gerne geben wir dir Auskunft über unsere heutigen Kreationen.

Bei Fragen zu Allergenen gibt unser Personal gerne Auskunft

Alle Preise inkl. MWST.

english

The MAZÌ im Morgarten is as multifaceted and uncomplicated as the entire neighbourhood. In the middle of the city and yet far away from the hustle and bustle.

At lunchtime during the week you'll find daily changing menus and modern Greek street food. In the evening we offer you a foray through our modern interpreted Greek cuisine with a cold beer, a bottle of wine or a delicious cocktail. We take our inspiration from the season and the weather and let this flow directly into our menu. We always try to work with local and even bio products.

MAZÌ means "together" in Greek. And that's the way it should be!
Let's «MAZÌ» have a good time at Morgarten.



COLD MEZZE & DIPS

served with our pita bun

MAZÌ apéro *(vegan)*

three kinds of olives, pickles, olive oil, pita bun

12

Elies *(vegan)*

three different Greek varieties of olives

7

Dolmades *(vegan possible)*

vine leaves stuffed with rice, wasabi yogurt

12.5

Couscous *(vegan)*

with fresh herbs, vegetables

9.5

Tzatziki

... the original recipe from "OH MY GREEK!"

Greek yogurt dip with cucumber and garlic

12.5

Tirokafteri

...after tzatziki probably the most popular dip of the greeks

slightly spicy feta-bell peppers-dip

12.5

Melitzano-Salata *(vegan)*

... according to the recipe of the monks of Athos

smoked eggplant dip

12.5

Dip-Trilogy

tzatziki, tirokafteri, melitzano-salata

16.5

WARM MEZZE

served with our pita bun

Keftedes (veal from Züri-Oberland)

greekstyle meatballs, tomato-sauce,
gratinated with graviera cheese
25.5

Gigantes

baked giant beans on a tomato salsa with loukaniko (Greek farmer's
sausage, pork/beef) and garden vegetables, gratinated with feta cheese
18.5

Bougiourdi

baked feta cheese, tomatoes, bell peppers, olive oil
14.5

Halloumi fries

deep fried halloumi, salsa
13.5

Falafel (*vegan*)

deep fried chickpea and beetroot balls, tahini-sauce
14.5

Shiitake-Mushrooms (*vegan possible*)

greekstyle, deglazed with white wine
13.5

Kolokitho-Keftedes

deep fried zucchini balls with feta-cheese,
greek yoghurt
14.5



MAZÌ mezze à discretion

a foray through selected, cold & warm, vegetarian mezze
49 per person

SALADS

served with our pita bun

MAZÌ-Style Greek salad

... a slightly different greek salad

cherry tomatoes, feta mousse, koulouri "Thessalonikis", pointed peppers, olives, cucumbers, capers, onions, oregano-olive oil

16.5

Tomato-Fig dakos

tomato and fig salad on Cretan barley rusk with mizithra-cream

16.5

Seasonal leaf salad

with falafel or halloumi fries, MAZÌ dressing

21.5

TRADITIONAL & MODERN

Mousaka in clay pot

oven casserole with eggplants, zucchini, potatoes and minced beef,
baked with bechamel sauce

27

Lamb baklava

braised shoulder of lamb in batter, with
root-potato-vegetables and jus

32.5

Giaourtlou kebab

kefte (beef/lamb) on a spicy tomato sauce with Greek yogurt &
homemade trachana-pita

32.5

Grilled octopus

grilled octopus on fava mousse with fried capers
mezze portion 26 | main course 32

Eggplant-Mille-Feuille

with sweetpotato-mousse, seasonal vegetables, feta cheese
and tomato sauce

26.5

FROM THE GRILL

(Mon - Fri from 6pm, weekends available throughout)

Chicken skewer

from Züri-Oberland

18.5

Loukaniko

Greek farmer's sausage (pork/beef)
with slightly piquant anise flavor (own recipe)

18.5

Lamb skewer

from the Swiss alp lamb*

21.5

Lamb chops

from the Swiss alp lamb*

28.5

Bifteki (veal from Züri-Oberland)

stuffed with graviera cheese

27.5



Mixed grill platter

Lamb skewer, chicken skewer, loukaniko & lamb chops
with homemade garlic-harissa butter

64

**if no CH-lamb available, alternative from Ireland*

SIDES

MAZÌ fries (*vegan*)

french fries with salt and dried oregano

8

Batata Harra (*vegan*)

chili & herbs

8

Seasonal leaf salad (*vegan*)

MAZÌ Dressing

8

Radikia (*vegan*)

Dandelion salad, greek style

8

DESSERT

Portokalopita

Greek orange filo pastry cake
with vanilla ice cream

12

Baklava

homemade

7.5

Ice Cream / Sorbet from Sorbetto

3.5

Weekly dessert

Our kitchen crew regularly conjures up something new.
We are happy to give you information about our current creations.

If you have any questions about allergens, our staff will be happy to answer

All prices incl. VAT.