

MITTAGS MENU

Hochwertige, luxuriöse und raffinierte Speisen und kulinarische Erlebnisse mit erstklassigen Zutaten.



Mon - Fri
11.30 Uhr - 14.00 Uhr

Meat pie und Salat | Fr. 12.00

Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten und Kräuter in Teigmantel

Suya Burger | Fr. 18.50

Gegrilltes Rindfleisch mit Afrikanischen Gewürzen (Yaji), Erdnusspulver, Salat und serviert mit Pommes und Kochbananen

Würziges / gepfeffertes Fleisch / Pouletmägen | Fr. 14.50

Rindfleisch mit geschnittenen Zwiebeln und Tomaten

Optional: Serviert mit weißem Reis + Fr. 4.00

Bohnen und Kochbananen | Fr. 14.50

Optional: Serviert mit weißem Reis + Fr. 4.00

Jollof Rice | Fr. 18.50

mit Hühnerbrühe, Tomaten, Peperoni, Ingwer und frischen Kräutern gekocht. Serviert mit Kochbananen und Hühnerfleisch

Gebratener Reis | Fr. 18.50 (Vegan)

Gemüse, Tomaten, roter Paprika, Ingwer. Serviert mit Kochbananen

Optional: Serviert mit gegrilltem Hähnchen

FUFU

Egusi Suppe | Fr. 28.50

Egusi Suppe wird hauptsächlich aus gemahlene Melonenkernen (Egusi) hergestellt. Es enthält auch Spinat und Gewürze wie Palmöl, Zwiebeln, Pfeffer und Salz. Serviert mit gestampfte Yamswurzel, Weizen, Amala oder Garri und Fleisch (Rindfleisch, Kutteln, Rinderkeule und Stockfisch)

Ogbono Suppe | Fr. 28.50

Ogbono-Suppe wird hauptsächlich aus afrikanischen wilden Mangosamen, grünem Gemüse und afrikanischen Gewürzen hergestellt. Kann mit gestampfter Yamswurzel, Weizen, Amala oder Garri und Fleisch (Rindfleisch, Kutteln, Rinderkeule und Stockfisch) serviert werden.

Efo Riro Suppe | Fr. 28.50

Efo Riro ist ein westafrikanische Spinat suppe, der hauptsächlich aus grünem Blattgemüse und einer würzigen Sauce aus Paprika, Zwiebeln und verschiedenen Gewürzen zubereitet wird. Serviert mit gestampfte Yamswurzel, Weizen, Amala oder Garri und Fleisch (Rindfleisch, Kutteln, Rinderkeule und Stockfisch)

LUNCH MENU

High-quality, luxurious and refined food and culinary experiences
with first-class ingredients.



Mon - Fri
11:30 a.m. - 2:00 p.m.

Meat pie and Salad | Fr. 12.00

Beef, potatoes, carrots and herbs in pastry

Suya Burger | Fr. 18.50 🌶️🌶️

Grilled beef with African spices (Yaji), peanut powder, salad and served with fries and plantains

Spicy / Peppered meat / Gizzard | Fr. 14.50 🌶️🌶️

Gizzard mixed with Beef with sliced Onions und Tomatoes

Optional: Served with white Rice + Fr. 4.00

Beans and Plantains | Fr. 14.50

Optional: Served with white Rice + Fr. 4.00

Jollof Rice | Fr. 18.50

Rice cooked with chicken broth, tomatoes, peppers, ginger and fresh herbs. Served with chicken and plantain

Fried Rice | Fr. 18.50 (Vegan)

Vegetables, tomatoes, red bell pepper, ginger. Served with plantain

Optional: Served with Chicken

FUFU

Egusi Soup | Fr. 28.50

Egusi soup is made primarily from ground melon seeds (egusi). It also contains spinach and spices such as palm oil, onions, pepper, and salt. Served with pounded yam, wheat, amala or garri, and meat (beef, tripe, leg of beef, and stockfish).

Ogbono Soup | Fr. 28.50

Ogbono soup is made mainly from African wild mango seed, green vegetable, African spices. Can be Served with pounded yam, wheat, Amala or Garri and meat (beef, tripe, beef leg and Stockfish)

Efo Riro Soup | Fr. 28.50

Efo Riro is a West African spinach soup made mainly from green leafy vegetables and a spicy sauce made from peppers, onions, and various spices. Served with pounded yam, wheat, amala or garri, and meat (beef, tripe, rump, and Stockfish)

TUSK MENU

High-quality, luxurious and refined food and culinary experiences with first-class ingredients.



Appetizers

Meat pie | Fr. 8.00

Beef, potatoes, carrots and herbs in pastry

Spicy / Peppered meat / Gizzard | Fr. 14.50 🌶️🌶️

Gizzard mixed with Beef and sliced onions & tomatoes

Suya | Fr. 14.50 🌶️🌶️

Grilled beef with African spices (Yaji), **peanut powder**, and a mixture of sliced onions and tomatoes.

Main course

Lagos Poke Bowle Mango Salad / Chicken Salad | Fr. 18.00

with French or Italian dressing

Beans and Plantains | Fr. 15.50

Suya Burger | Fr. 24.50 🌶️🌶️

Grilled beef with African spices (Yaji), **peanut powder**, salad and served with fries and plantains

Grilled Pork Ribs | CHF 28.50

with fries and plantain

Jollof Rice and Salad | Fr. 28.50

Cooked with chicken broth, tomatoes, pepperoni, ginger and fresh herbs and served with chicken or beef, plantain and salad

Fried Rice and Salad | Fr. 28.50 (Vegan)

Cooked with vegetables, tomatoes, red pepper, ginger and served with plantain and salad
Optional: Served with chicken or Beef

Spare Ribs (Beef) | Fr. 34.50

with fries and plantains

Grilled Fish Combo Platter | CHF 38.00 | CHF 45.00

This grilled fish is seasoned with herbs and spices. Served with fried yam, plantain, potatoes.
Fish species: Catfish | Tilapia | Red tilapia

TUSK MENU



Hochwertige, luxuriöse und raffinierte Speisen und kulinarische Erlebnisse mit erstklassigen Zutaten.

Vorspeisen

Meat pie | Fr. 8.00

Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten und Kräuterin Teigmantel

Würziges / gepfeffertes Fleisch / Pouletmägen | Fr. 14.50 🌶️🌶️

Rindfleisch mit geschnittenen Zwiebeln und Tomaten

Suya | Fr. 14.50 🌶️🌶️

Gegrilltes Rindfleisch mit afrikanischen Gewürzen (Yaji), **Erdnusspulver**, und einer Mischung aus geschnittenen Zwiebeln und Tomaten.

Hauptgericht

Lagos Poke Bowl Mango-Salat / Hühnersalat | Fr. 18.00

mit Fransosisch oder Italienisch dressing

Bohnen und Kochbananen | Fr. 15.50

Suya Burger | Fr. 24.50 🌶️🌶️

Gegrilltes Rindfleisch mit Afrikanischen Gewürzen (Yaji), **Erdnusspulver**, Salat und serviert mit Pommes und Kochbananen

Gegrillte Schweinerippchen | Fr. 28.50

mit Pommes und Kochbananen

Jollof Reis und Salat | Fr. 28.50

Mit Hühnerbrühe, Tomaten, Peperoni, Ingwer und frischen Kräutern gekocht und serviert mit Huhn oder Rindfleisch, Kochbanane und Salat

Gebratener Reis und Salat | Fr. 28.50 (Vegan)

Mit Gemüse, Tomaten, roter Paprika, ingwer gekocht und serviert mit Kochbanane und Salat
Optional: Serviert mit Huhn oder Rindfleisch

Spare Ribs (Rind) | Fr. 34.50

mit Pommes und Kochbananen

Gegrillte Fisch Kombiplatte | Fr. 38.00 | Fr. 45.00

Dieser gegrillte Fisch ist mit vielen Kräutern und Gewürzen gewürzt. Serviert mit gebratener Yamswurzel, Kochbanane, Kartoffeln. Fischarten: Wels | Tilapia | Roter Tilapia

FUFU

Egusi Suppe | Fr. 28.50

Egusi wird hauptsächlich aus gemahlene Melonenkernen (Egusi) hergestellt. Es enthält auch Spinat und Gewürze wie Palmöl, Zwiebeln, Pfeffer und Salz. Serviert mit gestampfte Yamswurzel, Weizen, Amala oder Garri und Fleisch (Rindfleisch, Kutteln, Rinderkeule und Stockfisch)

Ogbono Suppe | Fr. 28.50

Ogbono-Suppe wird hauptsächlich aus afrikanischen wilden Mangosamen, grünem Gemüse und afrikanischen Gewürzen hergestellt. Kann mit gestampfter Yamswurzel, Weizen, Amala oder Garri und Fleisch (Rindfleisch, Kutteln, Rinderkeule und Stockfisch) serviert werden.

Efo Riro Suppe | Fr. 28.50

Efo Riro ist ein westafrikanische Spinat suppe, der aus grünem Blattgemüse und einer würzigen Sauce aus Paprika, Zwiebeln, Palmöl und verschiedenen Gewürzen zubereitet wird. Serviert mit gestampfte Yamswurzel, Weizen, Amala oder Garri und Fleisch (Rindfleisch, Kutteln, Rinderkeule und Stockfisch)

FUFU

Egusi Soup | Fr. 28.50

Egusi is made primarily from ground melon seeds (egusi). It also contains spinach and spices such as palm oil, onions, pepper, and salt. Served with pounded yam, wheat, amala or garri, and meat (beef, tripe, rump, and stockfish).

Ogbono Soup | Fr. 28.50

Ogbono soup is made mainly from African wild mango seed, green vegetable, African spices. Can be Served with pounded yam, wheat, Amala or Garri and meat (beef, tripe, beef leg and Stockfish)

Efo Riro Soup | Fr. 28.50

Efo Riro is a West African spinach soup made with green leafy vegetables and a spicy sauce made with peppers, onions, palm oil, and various spices. Served with pounded yam, wheat, amala or garri, and meat (beef, tripe, rump, and stockfish).