



VORSPEISE

PEPPER SOUP

Die Pfeffer-Suppe ist eine nigerianische Delikatesse, die aus Muskat und Chili besteht. Dieses pikante Gericht wird am besten mit einem kalten Bier oder Soda genossen.

Wahlweise mit:

Fisch CHF 30.00 (mit Reis 35.00)

Ziegenfleisch CHF 25.00

Fleisch: klein CHF 10.00

Fleisch: gross CHF 20.00

Plantain & Stew

Frittierte Kochbananen mit

Tomaten Klein CHF 10.00

Gross CHF 20.00

Für den grossen Hunger zu jedem Gericht erhältlich:

CHICKEN WINGS 4 Stk.

Nach nigerianischer Art

frittiert CHF 10.00

FISCH ROLL

African Fisch Roll (Fischpastete) ein beliebtes westafrikanisches Street Food speziell in Kamerun, Nigeria und Ghana, das aus einer Art Shortcut-Gebäck mit Sardinen und Gewürzen hergestellt wird.

Diese gebratenen Fischpasteten sind knusprig, leicht süsslich, scharf und ach so gut!!

CHF 2 Stücke 5.00



**PORTION
RINDSGESCHNETZELTES**

Nigerianisch gewürzt und
mundgerecht serviert

Klein CHF 10.00

Gross. CHF 20.00

Ziegenfleisch CHF 25.00

FRIED YAM & STEW

Frittierter Yamswurzel mit Tomate Sauce

klein: CHF 11.50

gross: CHF 23.00

MEATPIE (TASCHE NTEIG)

Die beste nigerianische Fleischpastete ist feucht, lecker und hat Hackfleisch-, Kartoffel- und Karottenfüllung. Die Füllung ist in der Regel ausreichend gewürzt und verleiht der Fleischpastete ihren einzigartigen Geschmack.

CHF 5.00

MOI MOI

Moimoi oder **Moin-Moin** ist ein nigerianischer gedämpfter **Bohnenpudding** aus einer Mischung von gewaschenen und geschälten schwarzäugigen Erbsen, Zwiebeln und frisch gemahlenem Paprika (normalerweise eine Kombination aus Paprika und Chili oder Scotch Bonnet). Es ist ein proteinreiches Lebensmittel, das in Nigeria ein Grundnahrungsmittel ist.

(nur auf Reservation erhältlich)

CHF 10.00

SAMOSA (OSTAFRIKANISCH)

Vegi oder Fleisch erhältlich

CHF 6.00 3Stk.

Fleisch und Fisch Deklaration: Rindfleisch aus der Region CH; Poulet CH; Fisch: Rot Tilapia (Süsswasser) NE



HAUPTMENÜ

REIS MIT TOMATEN EINTOPF

Das typisch nigerianische Reisgericht mit Tomaten, gezaubert aus einfachen & leckeren Zutaten.

CHF 11.50

Mit Chicken wings oder Fleisch

CHF 21.50

Crevetten CHF 25.00

SPINAT SOSSE MIT REIS & KOCHBANANEN

Spinatsauce mit Reis und frittiert Kochbananen serviert mit:

Fleisch: CHF 35.00

Chicken Wings 30.00

Crevetten: CHF 35.00

Vegi: CHF 25.00

BOHNEN & KOCHBANANEN

Bohnen mit frittiert oder gekochte Kochbananen.

CHF 30.00

BOHNEN MIT YAM

Bohnen mit gekochtem Yam oder

frittiert CHF 25.00

GEKOCHTE YAM MIT TOMATEN SAUCE / GEKOCHTE PLANTAIN

Tomaten & Zwiebel mit gekochte

Yam oder Kochbananen

CHF 30.00

YAM / PLANTAIN PORRIDGE

Yamswurzel oder Kochbananen

Haferbrei mit Spinat und Palm Öl

CHF 30.00



JOLLOF RICE WITH PLANTAIN & CHICKEN WINGS

Gewürzt und in einer aromatischen Tomatenbrühe gedünstet, ist es alles von "alltäglich" bis zum Feiern. Die klassische Version wird mit Langkornreis gekocht und mit Currypulver und getrocknetem Thymian gewürzt. serviert mit Kochbananen und Chicken Wings (4 Stück), auch mit Fleisch erhältlich.

Chicken Wings: CHF 26.50

Fleisch (Rinds): CHF 30.00

Vegi: CHF 21.50

FRIED RICE, CHICKEN WINGS & PLANTAIN

Gebratener Reis mit Kochbananen

Dazu serviert: Chicken Wings (4 Stück), auch mit Fleisch erhältlich- absolut lecker!

Chicken wings:

CHF 26.50

Fleisch (Rinds):

CHF 30.00

Vegi

CHF 21.50

FISCH MIT SAUCE

Gebratener Fisch ist in Nigeria äussert beliebt.

CHF 30.00

auch zu haben als:

FISH, STEW WITH PLANTAIN / FRIED YAM

Das Detail macht den Unterschied!

Serviert mit frittiertes
Kochbananen oder Yam

CHF 35.00

FISH WITH RICE & PLANTAIN

Vorzüglicher Fisch (ganz) mit gebratenem oder Tomaten Reis & Kochbanane

CHF 40.00

**Fleisch und Fisch Deklaration: Rindfleisch aus der Region CH; Poulet CH; Fisch:
Rot Tilapia (Süsswasser) NE**



QUEEN IDIA (SUPPEN MIT BEILAGE)

GROUNDNUT SOUP

Die Erdnussuppe ist Schmack- und sehr nahrhaft. Garniert mit Gemüse, Fisch oder Fleisch Ist sie eine perfekte Protein Mahlzeit für den Tag.

OFE ONUGBU

Die 'Bitterblatt Suppe' ist ein traditionelles Gericht aus Nigeria, vor allem beliebt im Osten Nigerias.
Wird am besten mit Fisch oder Fleisch serviert.

OKRA SOUP (Ladyfinger)

Angebaut seit über 4000 Jahren gilt die Okra-Pflanze als eine der ältesten kultivierten Pflanzen der Welt.

Am besten mit Fisch oder Fleisch, geniessen. (Crevetten +CHF 10.00)

OGBONO SOUP

Ogbono-Suppe , bekannt als Apon der Yoruba , ist ein nigerianisches Gericht, das aus gemahlene trockene Ogbono- Samen (der lokale Name für Irvingia) mit beträchtlichen lokalen Variationen hergestellt wird. Die gemahlene Ogbono-Samen werden als Verdickungsmittel verwendet und verleihen der Suppe eine schwarze Färbung wird vorzugsweise mit Fleisch serviert, ist aber auch mit Fisch sehr köstlich.

EGUSI SOUP

Egusi (auch bekannt unter Variationen wie Agusi, Agushi) ist der Name für die fett- und proteinreichen Samen bestimmter Kürbispflanzen (Kürbis, Melone, Kürbis), die nach dem Trocknen und Mahlen als Hauptzutat in Westafrika verwendet werden Küche. Egusi-Suppe nützt nicht nur Ihrem Magen, sondern ist auch eine gesunde Mahlzeit, die reich an Eisen, Kalzium, Vitamin A und C, Natrium, Kalium, Eiweiß und Kohlenhydraten ist und wenig Fett, Cholesterin, Ballaststoffe, gesättigte Fettsäuren und Zucker enthält

Am besten zu Fleisch oder Fisch, auch vegetarisch möglich.

BANGA SOUP (Ofe Akwu)

Ist eine Art von Palmfruchtsuppe aus dem südlichen Niger-Delta-Nigeria, insbesondere der Urhobo- Ethnie.

Am besten mit Fisch oder Fleisch geniessen.

Allgemein mit Fish Serviert +CHF 10.00
(Assortedmeat +CHF 10.00) also Stockfish + CHF 10.00)
Zu jeder Suppe wird eine Beilage serviert:

POUNDEDYAM (Yamswurzel)
CHF 25.00

EBA (Maniokgriess)
CHF 30.00

Amala (unreifes Wegerich Mehl)
CHF 30.00



QUEEN'S CHOICE

AYAMASE/ OFADA STEW (Green stew) WITH RICE & PLANTAIN

Ayamase-Eintopf, auch Ofada-Eintopf oder nigerianischer Designer-Eintopf genannt, ist eine der zahlreichen Eintopfarten, die wir in Nigeria essen.

Dieser Eintopf besteht aus einer Kombination von grün gefärbten Paprikaschoten und Zwiebeln, mit Reis, Kochbananen. Wird mit Fleisch oder Fisch serviert. Auch vegi erhältlich

CHF 35.00

GIZDODO

Gizdodo ist eine einfache Beilage, die oft mit Reis serviert wird. vor allem Jollof Reis. Aus dem Namen lässt sich leicht ableiten, dass diese Mahlzeit im Wesentlichen aus Mägen und reifen Kochbananen besteht.

CHF 30.00

OFE NSALA (WHITE SOUP)

Ofe Nsala - White Soup ist eine köstliche Delikatesse, die den Igbo-Stämmen von Nigeria, besonders den Bewohnern des **Anambra**- Staates, eigen ist. Es ist eine sehr reiche Suppe, traditionell mit verschiedenem Fleisch und Fisch gemacht.

CHF 35.00

EDIKANG IKONG

Ist eine Gemüsesuppe, die unter den Efik-Ibibio im Akwa Ibom State und im Cross River State im Südosten Nigerias entstand.

Zubereitet wird sie aus Kürbis- und Wasserblättern auch mit Fleisch oder Fisch erhältlich

CHF 35.00

GEMISCHTE TELLER (BUFFET) AUCH VEGI MÖGLICH

Dazu kommt: Fried Yam, 2 verschiedene Reis, 3 verschiedene Suppe, Rindsgeschnetzeltes, Fisch, Frittierte Kochbananen, Bohnen, Chicken Wings, und Dessert.

CHF 50.00 pro Pers (Vegi CHF 40.00 pro Pers.)

Gemischtes Fleisch mit Tomatensauce

Gross CHF 60.00

Klein CHF 30.00



Other African Cuisine

BANKU (GHANA)

Die Mahlzeiten sind eher schwer, Hauptbestandteil ist in der Regel eine sättigende Basis wie Reis, Fufu, Griess, Yams, Banku, zu der meist nur eine Sauce gereicht wird. In Ghana wird besonders an der Küste und in der Nähe des Volta-Sees häufig und gerne Fisch gegessen.

CHF 45.00

UGALI (EAST AFRICAN)

Ugali ist die in der ostafrikanischen Sprache Swahili verwendete Bezeichnung für einen Getreidebrei aus Maismehl, Serviert wird Ugali mit den unterschiedlichsten Beilagen:

Fleisch, Fisch, Gemüse,

CHF 45.00,

NDOLE (KAMERUN)

Ndolé (auch Ndole und N'Dole) ist ein Nationalgericht aus Kamerun. Es ist ursprünglich ein Gericht der Duala, ist aber mittlerweile im ganzen Land und auch in anderen Staaten Westafrikas beliebt. Die Hauptzutat ist das gleichnamige Blattgemüse das auch als bitterleaf oder Bitterspinat bezeichnet wird. Als Beilagen dienen oft frittierte Kochbananen oder Yams.

CHF 35.00,

ERU (KAMERUN)

Eru-Suppe wird aus der Kriechpflanze *Gnetum Afrika hergestellt* - eine immergrüne Rebe, die in den Wäldern Zentral- und Westafrikas wild wächst. Serviert wird Eru mit:

Fleisch, Fisch, Vegi

CHF 35.00,

MAFE (SENEGAL)

Mafé (oder *Maafé*) ist ein traditioneller Eintopf oder eine Sauce (je nach Wassergehalt), die in Senegal, Westafrika, gegessen wird. Es ist ein einfacher Eintopf auf Erdnuss- und Tomatenbasis aus Rindfleisch der mit Reis serviert wird. Variationen des Gerichts erscheinen in westafrikanischen und zentralafrikanischen Ländern, wo es auch unter den Namen *nkate* oder *nkawan* bekannt ist.

CHF 35.00

ACHEKE (ELFENBEINKÜSTE)

Attiéké (auch Dinkel- **Acheke**) ist eine Beilage aus Maniok, die zur Küche der Côte d'Ivoire in Afrika gehört. Das Gericht wird aus fermentiertem Maniokbrei zubereitet, der gerieben oder granuliert wurde. Es wird auch getrocknetes Attiéké zubereitet, das eine ähnliche Textur wie Couscous aufweist. Es ist ein allgemeines und traditionelles Gericht in der Elfenbeinküste, das aus dem Süden des Landes stammt. Serviert wird Acheke mit:

Fleisch, Fisch

CHF 45.00



**Fleisch und Fisch Deklaration: Rindfleisch aus der Region CH; Poulet CH; Fisch:
Rot Tilapia (Süsswasser) NE**

Assorted Stew

Gemischte Fleisch mit Tomaten Sauce

Gross CHF 60.00

Klein CHF 30.00

Isi-Ewu

Ist ein traditionelles Igbo- Gericht, das mit einem Ziegenkopf zubereitet wird.
(nur auf Reservation erhältlich)

CHF 50.00

Nkwobi

Nkwobi, gekochter Kuhfuss gemischt mit würziger Palmölpaste, ist eine nigerianische Delikatesse, die ihren Ursprung bei den Einwohnern von Owerri im Bundesstaat Imo hat. Es soll am besten mit einem kalten Bier oder Palmwein serviert werden.

CHF 30.00



DESSERT

Coconut Candy

Es gibt viele Snacks, die als Kokosnussbonbons bezeichnet werden, aber diese süssen, zähen Kokosnussbonbons stellen wir in Nigeria her. Es ist sehr einfach, einen Snack zuzubereiten, wenn Sie die Arbeit zum Reiben des frischen Kokosnussfleisches entfernen. Auch mit Glace erhältlich.

CHF 10.00

Puff Puff

Nigerian Puff Puff ist der schwammige, frittierte, kugelförmige Snack, der aus Nigeria stammt. Es ist weich und federt beim Anfassen zurück, wie wenn man einen Schaumswamm drückt.

Gross CHF 10.00, Klein CHF 5.00
Mit Glace (Vanille) CHF 10.00



BEVERAGES BEER & WINE

SOFTDRINKS (MINERAL)

Mineral mit/ohne Kohlensäure 3dl.	CHF 4.50
Mineral mit /ohne Kohlensäure 5dl.	CHF 6.50
Coca Cola 3dl.	CHF 4.50
Coca Cola Zero 3dl.	CHF 4.50
Ice Tee Zitrone 3dl.	CHF 4.50
Sprite 3dl.	CHF 5.50
Fanta (Nigeria)	CHF 5.50
Shorley	CHF 5.50
Rivella (rot) 3dl.	CHF 5.50
Red Bull	CHF 5.50
Schweppes Tonic 2dl.	CHF 5.50
Schweppes Bitter Lemon 2dl.	CHF 5.50

ALKOHOLFREIES BIER

Feldschlösschen 3dl.	CHF 5.50
Ginger Beer 3dl.	CHF 5.50
Vital Malt	CHF 5.50
Malta Guinness	CHF 6.00
Top	CHF 8.00

PALMWINE

Palmwine 3dl.	CHF 7.00
Palmwine 6.5dl.	CHF 12.00
Blanc De Palme (Congo)	CHF 7.50

BIER OFFEN

Feldschlösschen Original 3dl.	CHF 4.50
Feldschlösschen Original 5dl.	CHF 6.50



WEIN

Rot Wein (Red Wine) Flache (Bottle)

Epicuro, Merlot Primitivo (Italia) CHF 50.00

Pro glass CHF 7.50

Ajaya (South Africa) CHF 55.00

Weiss Wein (White Wine) Flache (Bottle)

Epicuro Chardonnay Fiano (Italia) CHF 45.00

Pro glass CHF 7.50 1dl

Ajaya (South Africa) CHF 50.00

Röse Wein (Rose Wine) Flache (Bottle)

Epicuro Rosato (Italia) CHF 48.00

Pro glass 7.50



WARME GETRÄNKE/ WARM DRINK'S

Div. Tee	CHF 4.20
Schale	CHF 4.50
Kaffee Cream	CHF 4.50
Heiss Schoggi	CHF 5.50
Latte Macchiato	CHF 5.50
Cappuccino	CHF 5.50
Espresso	CHF 4.20
Coretto Grappa	CHF 7.50

FLASCHENBIER / BEER BOTTEL

Star (Nigeria) 6dl.	CHF 12.00
Gulder (Nigeria) 6dl.	CHF 12.00
Guinness (Nigeria) 6dl.	CHF 12.00
Tusker (Kenya) 5dl.	CHF 12.00
Castel (Kameron) 5dl	CHF 12.00
Flag (Togo) 6.5dl	CHF 12.00
``33`` Export (Kameron)	CHF 12.00
Mützig (Kameron)	CHF 12.00
Habesha (Cold Gold) (Ethiopia)	CHF 6.00
Radler	CHF 5.50
Schneider Weiss 5dl	CHF 10.00
Super Bock 3dl.	CHF 5.50
Panache	CHF 5.50
Guinness 3.3dl	CHF 7.50
Stella Artois 3.3dl	CHF 7.00
Corona 2.5dl	CHF 6.50
Heineken	CHF 5.50
Smirnoff	CHF 7.00



VODKA

Ciroc	CHF 15.00
Trojka red	CHF 7.50
Absolut	CHF 9.00
Belvedere	CHF 12.50

SPIRITUOSEN

Amarulla	CHF 12.50
Pastis 51	CHF 7.50
Grappa	CHF 9.50
Baileys	CHF 8.50
Sambuca	CHF 7.50
Cointreau	CHF 11.50
Remy Martin	CHF 13.50
Averna	CHF 7.50
Trangelico	CHF 7.50
Cognac	CHF 14.50
Fernet	CHF 7.50
Grand Marnier	CHF 11.50
Vieille Prune	CHF 14.50
Jägermeister	CHF 8.00
Malibu	CHF 8.00
Williams	CHF 12.50
Ramazotti	CHF 7.00
Passoa	CHF 10.50
Sherry	CHF 7.50

Cocktails

Swimming Pool	CHF 16.00
Gin Fizz	CHF 16.00
Caipirinha	CHF 16.00
Sea Breeze	CHF 16.00
Hendricks Gin	CHF 16.00
Caipiroska	CHF 16.00
Chapman Nig	CHF 16.00
Cuba Libra	CHF 16.00
Tequila Sunrise	CHF 16.00
Caipirosso	CHF 16.00
Long Island Ice Tea	CHF 16.00
Mojito	CHF 16.00
Amaratto	CHF 16.00
Sex on the Beach	CHF 16.00

Div. Cocktail Alkfrei

Pina Colada	CHF 15.00
Mojito	CHF 15.00
Cinderella	CHF 15.00
Sex on the Beach	CHF 15.00
Chapman	CHF 15.00
Ipanema	CHF 15.00

Whisky

Shot	CHF 8.00
Jim Beam	CHF 12.00
Oban	CHF 15.00
Bacardi	CHF 11.50
Tullamore	CHF 12.50
Cragganmore	CHF 14.50
Ballantine	CHF 12.50
Macallon	CHF 15.00
Talisker	CHF 16.00
Black Label	CHF 12.00
Red Label	CHF 10.00
Gold Label	CHF 12.00
Glenkinchie	CHF 15.00
Glenfiddich	CHF 15.00
Gordon's Gin	CHF 10.00
Chivas Regal	CHF 15.00
Bombay Sappfire	CHF 12.00
Canadian Club	CHF 15.00
Highlandpark	CHF 15.00
Tanqueray	CHF 15.50
Jack Daniel's	CHF 12.00
Lagavulin	CHF 15.00
Naija Root	CHF 10.00
Whisky sour	CHF 12.50
Vodka sour	CHF 12.50



Pina Colada CHF 16.00
French kiss CHF 16.00

QUEEN IDIA Geschichte

QUEEN IDIA

Queen Idia war die Mutter von Esigie, der „Oba“ (König) von Benin, der von 1504 bis 1550 regiert hat. Sie spielte eine wichtige Rolle in der Regentschaft ihres Sohnes. Sie wurde als eine grosse Kriegerin beschrieben, die Ununterbrochen gekämpft hat, vor und während der Regentschaft ihres Sohnes als „Oba“ der Edo Volkers.

Als der „Oba“ Ozolua starb, hat er zwei mächtige Söhne hinterlassen, die sich darüber gestritten haben, wer „Oba“ wird. Sein Sohn Esigie kontrollierte Benin-City, während der andere Sohn Arhuanan in der ebenso wichtigen Edo stationiert war. Diese war ungefähr 20 Meilen von Benin-City entfernt. Idia mobilisierte eine Armee um Esigie, welche Arhuanan besiegte und „Oba“ Esigie wurde der 16. König.





BENIN CITY

Das Ursprüngliche Volk und die Gründer des Benin Kaiserreiches, das Edo Volk, wurden zuerst durch die Ogiso Dynastie (Könige des Himmels) regiert. Diese nannten ihr Land Igodomigodo. Igodo, der erste Ogiso, hatte grossen Einfluss und gewann an Beliebtheit als ein guter Regent. Er starb nach einer langen Regentschaft und sein ältester Sohn war sein Nachfolger. Im 12. Jahrhundert brach ein Machtkampf aus zwischen dem Kronprinzen Ekaladerhan, Sohn des letzten Ogiso und seinen Jungen Onkel Väterlicherseits. Aus Wut über ein Orakel verliess Prinz Ekaladerhan den Königlichen Hof mit seinen Kämpfern. Als sein Vater Ogiso starb wurde die Ogiso Dynastie beendet.

