

LET'S START THE NIGHT WITH A ...



Mara

14.00

Passionsfrucht mit Grapefruitsaft und Prosecco
passion fruit with grapefruit juice and prosecco

Ida

14.00

Basilikumsirup mit Ginger Beer und Prosecco
basil syrup with ginger beer and prosecco

Negroni

17.00

Campari . Gin und Vermouth rosso

Basil Smash

17.00

Gin . Basilikum und Zitrone
gin . basil and lemon

Pink Paloma

17.00

Tequila . Pink Grapefruit Soda . Limette . Salzrand

SMALL PLATES

Hummus vg 13.00
Kichererbsen . Olivenöl . Pita.
chickpeas . olive oil . pita bread

Orientalische Frühlingsrolle vt 15.00 / 24.00
Mit veganem Hackfleisch . Labné 3 Stk / 6 Stk
oriental spring rolls . vegan minced meat . labné 3 pcs / 6 pcs

Feta Crème brûlée vt 14.00
Feta . grillierte Pepperoni . grüne Chilli . geröstetes Brot
feta . grilled green pepper . green chili . toast

Labné mit Pita vt 13.00
Labné . S'chugg . Olivenöl . Zatar . Pitabrot
labné . s'chugg . olive oil . zatar . pita bread

Labné mit Blumenkohl vt gf vgm 15.00
Labné . frittierter Blumenkohl . Koriander . Zwiebel
labné . crispy fried cauliflower . coriander . onions

Just Falafel vg 12.00
Falafel . Tahini . Schugg
5 Stück / 5 pieces

Auberginentatar vg 24.00
Aubergine . frische Kräuter . Tahini . geröstetes Brot
eggplant . fresh herbs . tahini . toast

Pimientos de Padron vg gf 12.00
fried green peppers . slightly salted

Rindstatar 70gr K 24.00 / 34.00
Rindstatar (CH) . Labné . Kapern . Pinienkerne . Harissa . Koriander .
geröstetes Brot
beef tartar . labné . capers . pine nuts . harissa . coriander . toast

Frühlingssalat mit Spargel und wachswweichem Ei 24.00
Salat . grüner und weisser Spargel . Pinienkerne . Ei . Orangendressing
salad . green & white asparagus . pine nuts . soft boiled egg . orange dressing

LOGU Fries vt 11.00
Pommes Frites .Harissa Mayo
french fries . harissa mayonnaise

Trüffelfries vt 14.00
Pommes Frites . Trüffelöl . Parmesan
french fries . truffle oil . parmesan



MEDIUM PLATES

Pita Sabich vt

19.00

Aubergine . Frittiertes Bio Ei . Aubergine . Amba . Tahini . Pickles . Fries . Pita
eggplant . deep fried organic egg with panko . amba . tahini . pickles . fries . pita bread

Chicken Sabich

27.00

Schweizer Poulet . Aubergine . Frittiertes Bio Ei . Aubergine . Amba . Tahini . Pickles . Pita
swiss chicken eggplant . deep fried organic egg with panko . amba . tahini . pickles . pita bread

Falafelteller vg

19.00

Falafel . Hummus . S´chug . Essiggurke . Pita
falafel . hummus . s'chug . pickles . pita bread

Chicken Shawarma K

28.00

Grilliertes Poulet . Baby Lattich . Brotchips . Karotten . Radiesli . Gurken . Tomaten . Tzaziki . S'chug . Fladenbrot
grilled chicken . lettuce . carrots . radish . cucumbers. tomatoes . tzaziki . s'chug . flatbread

Planted Shawarma K vg

28.00

Grilliertes planted chicken . Baby Lattich . Brotchips . Karotten . Radiesli . Gurken . Tomaten . Tzaziki . S'chug . Fladenbrot
grilled planted chicken . lettuce . carrots . radish . cucumbers. tomatoes . tzaziki . s'chug . flatbread

Shakshuka vt K

24.00

Pikanter Tomatensugo . Feta . Bio Eier . Koriander . Hausbrot
tomatosauce . feta cheese . organic eggs . coriander . homemade bread

Shakshuka Merguez K

29.00

Pikanter Tomatensugo . Merguez . Feta . Bio Eier . Koriander . Hausbrot
tomatosauce . merguez . feta cheese . organic eggs . coriander . homemade bread

Shakshuka Melanzane vg K

24.00

Pikanter Tomatensugo . Aubergine . veganer Feta . Koriander . Hausbrot
tomatosauce . eggplant . vegan feta . coriander . homemade bread

Artischocke aus dem Green Egg vt gf

24.00

mit Aioli und Chimmichurri
artichocke grilled in the Green Egg with aioli and chimmichurri



THE BURGER CLUB

Cheeseburger

30.00

Brioche Bun . CH Rindfleisch . Harissa Mayo . Cheddar . Tomate . Salat . Fries
brioche bun . swiss beef . harissa mayo . cheddar . tomato . lettuce . fries

Chicken Club Burger

30.00

Brioche Bun . CH Poulet . Speck . Bio Spiegelei . Harissamayo . Fries
brioche bun . swiss chicken . bacon . organic fried egg . harissa mayo . fries

TRÜFFELFRIES

+5.00

- vt

vegetarisch / vegetarian
- vtm

vegetarisch möglich / vegetarian possible
- vg

vegan / vegan
- vgm

vegan möglich / vegan possible
- gf

glutenfrei / gluten-free
- K

Koriander / coriander

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren wir Sie auf Anfrage gerne. Fleisch: Schweiz, Fisch: Griechenland
alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

SWEETS FOR MY SWEET

Churros

vg

13.00

mit Schokoladensauce
with chocolate sauce

Fondant au chocolat

15.00

Schokoladeküchlein mit flüssigem Kern
und Sauerrahmglace
chocolate cake with liquid center und
sour cream ice cream

New York Cheesecake

9.00

Macadamianüsse . Karamell
macadamia nuts . caramel

Schokoladekuchen

gf

8.50

glutenfrei
chocolate cake . glutenfree

Vegan Cheesecake

vg

9.00

auf Soyabasis