

DINNER



SMALL PLATES

Hummus V*/G/L 13.00
Kichererbsen . Olivenöl . Pita.
chickpeas . olive oil . pita bread

Orientalische Frühlingsrolle V* 15.00 / 26.00
Mit veganem Hackfleisch . Babaganoush . 3 Stk / 6 Stk
oriental spring rolls . vegan meat . babaganoush . 3 pcs / 6 pcs

Feta Crème brûlée V 14.00
Feta . grillierte Pepperoni . Harissa . geröstetes Brot
feta . grilled green pepper . harissa . toast

Labné mit Blumenkohl V/G 15.00
Labné . frittierte Blumenkohl . Koriander . Zwiebel
labné . crispy fried cauliflower . coriander . onions

Auberginentatar V*/L 24.00
Aubergine . frische Kräuter . Tahini . geröstetes Brot
eggplant . fresh herbs . tahini . toast

Pimientos de Padron V*/G/L 12.00
Pimientos de padron . orientalisch gewürzt
fried green peppers . oriental spiced

Rindstatar 70 gr / 140gr 24.00 / 34.00
Rindstatar (CH) . Labné . Kapern . Pinienkerne . Harissa .
Koriander . geröstetes Brot
beef tartare . labné . capers . pine nuts . harissa . coriander . toast

Trüffelfries V 14.00
Pommes Frites . Trüffelöl . Parmesan . Zitronenaioli
french fries . truffle oil . parmesan . lemon aioli

SOUP & SALADS

Erbsenschaumsuppe mit Kräuter Croûtons V 14.00
Erbsensuppe . Kräutercroûtons.
Pea soup . Herb croutons.

Radicchio Rosso auf Pastinaken–Birnencreme V/G 22.00
Radicchio rosso . Pastinaken–Birnencreme . karamalisierte Nüsse
radicchio rosso . parsnip and pear cream . caramelized nuts

Chicken Shawarma L 27.00
Fattoush Salat . CH Poulet . Breadchips . Fladenbrot
fattoush salad . swiss chicken . breadchips . flatbread

Planted Chicken Shawarma V*/L 27.00
Fattoush Salat . Planted Chicken . Breadchips . Fladenbrot
fattoush salad . planted chicken . breadchips . flatbread

MEDIUM PLATES

Steak Frites 48.00
Rib Eye Steak 220g . Fries . Salsa verde
rib eye steak 220g . fries . salsa verde

Doradenfilet "mediterran überbacken" auf Risotto 30.00
Doradenfilet überbacken . Carnaroli Risotto . Spitzpaprika.
baked sea bream fillet . carnaroli risotto . peppers.

Gehacktes mit Hörnli 24.00
Rindsgehacktes . Hörnli . Apfelchutney . Zwiebelcrumble
minced beef . hörnli pasta . apple chutney . onion crumble

Scrigni con burrata e funghi porcini V 25.00
Ravioli gefüllt mit Burrata . Butterglasage . Steinpilze
ravioli filled with burrata . butter glaze . porcini mushrooms.

Shakshuka V 24.00
Pikanter Tomatensugo . Feta . Bio Eier . Koriander . Hausbrot
tomatosauce . feta . organic eggs . coriander . bread

Shakshuka Melanzane V*/L 24.00
Pikanter Tomatensugo . Aubergine . Koriander . vegan Feta . Brot
tomatosauce . eggplant . coriander . vegan feta . bread

THE BURGER & PITA CLUB

Cheeseburger 30.00
Brioche . CH Rindfleisch . Harissa Mayo . Cheddar . Tomate . Fries
brioche . swiss beef . harissamayo . cheddar . tomato . fries

Chicken Club Burger 30.00
Brioche . CH Poulet . Speck . Bio Spiegelei . Harissamayo . Fries
brioche . swiss chicken . bacon . fried egg . harissamayo . fries

Pita Sabich 19.00
Aubergine . frittiertes Bio Ei . Aubergine . Pickles . Fries . Pita
eggplant . deep fried organic egg . pickles . fries . pita

SWEETS

Churros V*/L 13.00
mit Schokoladensauce / with chocolate sauce

Fondant au chocolat 15.00
Schokoladeküchlein mit flüssigem Kern und Sauerrahmglace
chocolate cake with liquid center and sour cream ice cream

New York Cheesecake 9.00
Karamell . Macadamia / caramel . macadamia

Schokoladekuchen G 8.50
glutenfrei / glutenfree chocolate cake

Vegan Cheesecake V*/L 9.00
auf Soyabasis / soy-based

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

Fleisch: Schweiz, Fisch: Schweiz | alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

V vegetarisch / V* vegan / L laktosefrei / G glutenfrei