



**DINNER
MONTAG BIS SAMSTAG
AB 18:00 UHR**

LET'S START THE NIGHT WITH A ...

Mara

13.50

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

Ida

13.50

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

MUMM e frites

89.00

Eine Flasche MUMM Brut Champagner 75cl mit Trüffelries
a bottle of MUMM Brut Champagne 75cl with truffle fries

SMALL PLATES

Pimientos de Padron vg gf

fried green peppers . slightly salted

12.00

Hummus mit Pita vg

Kichererbsen . Olivenöl . Pinienkerne Pita.
chickpeas . olive oil . pine nuts . pita bread
...mit Hackfleisch / with minced meat

13.00

24.00

Feta Crème brûlée vt

Feta . grillierte Pepperoni . Chilli . geröstetes Brot
feta . grilled green pepper . chili . toast

14.00

Orientalische Frühlingsrollen vg

Mit veganem Hackfleisch . Tzaziki. 3 Stk. / 5 Stk.
oriental spring rolls . vegan minced meat . tzaziki. 3 pcs / 5 pcs

13.00 /

20.00

Labné mit Pita vt

Labné . S'chugg . Olivenöl . Zatar . Pitabrot
labné . s'chugg . olive oil . zatar . pita bread

13.00

Labné mit Blumenkohl vt gf vgm

Labné . frittiertes Blumenkohl . Koriander . Zwiebel
labné . crispy fried cauliflower . coriander . onions

15.00

Just Falafel

Falafel . Tahini . Schugg
5 Stück / 5 pieces

12.00

Trüffelries vt

Pommes Frites . Trüffelöl . Parmesan
french fries . truffle oil . parmesan

14.00

Auberginentatar vg k

Aubergine . Kräuter . Tahini . Zwiebel . Dattelhonig . geröstetes Brot
eggplant . fresh herbs . tahini . onions . date honey. toasted bread

24.00

Rindstatar 70gr

Rindstatar (CH) . Labné . Kapern . Pinienkerne . Harissa . Koriander .
geröstetes Brot
beef tartar . labné . capers . pine nuts . harissa . coriander . toast

24.00

Artischocke aus dem Green Egg vg gf vgm

mit Aioli und S'chugg mit Tomatensalsa
artichoke grilled in the Green Egg with aioli and s'chug with tomato salsa

21.00

Fattoush Salad k

Baby Lattich . Tomaten . Gurke . S'chugg . frittiertes Fladenbrot . Sumach
baby lettuce . tomato . cucumber . onions .s'chugg . fried flatbread . sumach

19.00

Chicken Shawarma k

Grilliertes Schweizer Poulet . Fattoush . frittiertes Fladenbrot . Sumach
grilled swiss chicken . fattoush . fried flat bread. sumach

28.00

Planted Shawarma k

Grilliertes Planted chicken . Fattoush . frittiertes Fladenbrot . Sumach
grilled chicken . fattoush . fried flat bread . sumach

28.00

Trüffelries vt

Pommes Frites . Trüffelöl . Parmesan
french fries . truffle oil . parmesan

14.00

MEDIUM PLATES

Pita Sabich vt

Aubergine . Bio Ei im Pankomantel . Tahini . Pickles . Fries . Kazuz . Pita
eggplant . deep fried organic egg . tahini . pickles . fries . kazuz . pita

19.00

Crispy Pita – Arais

Hack vom Rind (CH) im Pita gebraten . Tahini . Labné . Salsa verde
minced meat of beef grilled in pita bread . tahini . labné . salasa verde

22.00

Shakshuka vt gf K

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

24.00

Shakshuka Merguez gf K

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

29.00

Shakshuka Melanzane vg gf K

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

24.00

BURGERS

TRÜFFELFRIES +5.00

Cheeseburger

Brioche Bun . CH Rindfleisch . Harissa Mayo . Cheddar . Tomate . Salat .
Fries

brioche bun . swiss beef . harissa mayo . cheddar . tomato . lettuce . fries

28.00

Chicken Club Burger

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

28.00

SWEETS FOR MY SWEET

Churros vg

mit Schokoladensauce
with chocolate sauce

13.00

New York Cheesecake

Macadamianüsse . Karamell
macadamia nuts . caramel

8.00

Vegan Cheesecake vg

auf Soyabasis

8.50

Schokoladekuchen gf

glutenfrei
chocolate cake . glutenfree

8.00

Fondant au chocolat

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

13.00

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
alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.