



**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**   12.00

fried green peppers . slightly salted

**Hummus mit Pita**  13.00

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

**Feta Crème brûlée**  14.00

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

**Orientalische Frühlingsrollen**  13.00 /

Mit veganem Hackfleisch . Tzaziki. 3 Stk. / 5 Stk.  
20.00  
oriental spring rolls . vegan minced meat . tzaziki. 3 pcs / 5 pcs

**Labné mit Pita**  13.00

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

**Labné mit Blumenkohl**    15.00

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

**Just Falafel** 12.00

Falafel . Tahini . Schugg  
5 Stück / 5 pieces

**Auberginentatar**  24.00

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

**Rindstatar**  70gr 24.00

Rindstatar (CH) . Labné . Kapern . Pinienkerne . Harissa . Koriander .  
geröstetes Brot

beef tartar . labné . capers . pine nuts . harissa . coriander . toast

**Rinds-Croquetas** 2 Stk. 19.00

Geschmorte Rindskopfbäggli (CH) im Pankomantel . Salsa verde  
pulled beef coated in panko . salsa verde

**Artischocke aus dem Green Egg**    21.00

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

## TOUR DE FRITES

**LOGU fries**  11.00

Pommes Frites . Sauce Andalouse  
french fries . sauce andalouse

**Trüffelries**  14.00

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

# HOUSE SALADS

## Fattoush Salad κ vg 19.00

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

## Chicken Shawarma κ 28.00

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

## Planted Shawarma κ vg 28.00

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

## Falafel Bowl κ vg 25.00

Falafel . Tahini . Fattoush . frittiertes Fladenbrot . Sumach  
falafel . tahini . fattoush . fried flat bread . sumach

# BURGERS

TRÜFFELFRIES +5.00

## Cheeseburger 28.00

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

## Chicken Club Burger 28.00

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

# MEDIUM PLATES

## Pita Sabich vt 19.00

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

## Crispy Pita – Arais 22.00

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

## Spanish Tortilla 24.00

Tortilla . Chipotle-Aioli . Merguez (CH)  
tortilla . chipotle-aioli . merguez

## Calamari alla plancha 26.00

Calamari (IT) . Kartoffeln . Kalamata Oliven . Tzaziki . Datterini secchi  
calamari . potatoes . kalamata olives . tzaziki . datterini secchi

## Ceviche κ 27.00

Loup (GR) . Tomatensalsa . Raz el hanut . Chili . geröstetes Brot  
sea bass . tomatensalsa . raz el hanut . chili . toasted bread

## Shakshuka vt gf κ 24.00

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




## Shakshuka Merguez vt gf κ 29.00

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

## Shakshuka Melanzane vg gf κ 24.00

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

# SWEETS FOR MY SWEET

<b>Churros</b> 	13.00
mit Schokoladensauce with chocolate sauce	
<b>New York Cheesecake</b>	8.00
Macadamianüsse . Karamell macadamia nuts . caramel	
<b>Vegan Cheesecake</b> 	8.50
auf Soyabasis	
<b>Schokoladekuchen</b> 	8.00
glutenfrei chocolate cake . glutenfree	
<b>Fondant au chocolat</b>	13.00
Schokoladeküchlein mit flüssigem Kern und Sauerrahmglace chocolate cake with liquid center and sour cream ice cream	

-  vegetarisch / vegetarian
-  vegetarisch möglich / vegetarian possible
-  vegan / vegan
-  vegan möglich / vegan possible
-  glutenfrei / gluten-free
-  Koriander / coriander

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

alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.