



**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 Trüffelfries
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 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

Churros 	13.00
mit Schokoladensauce with chocolate sauce	
New York Cheesecake	8.00
Macadamianüsse . Karamell macadamia nuts . caramel	
Vegan Cheesecake 	8.50
auf Soyabasis	
Schokoladekuchen 	8.00
glutenfrei chocolate cake . glutenfree	
Fondant au chocolat	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.