

DINNER AB 18:00



SMALL PLATES

Hummus V*/G/L Kichererbsen . Olivenöl . Pita. <i>chickpeas . olive oil . pita bread</i>	13.00
Orientalische Frühlingsrolle V* Mit veganem Hackfleisch . Babaganoush . 3 Stk / 6 Stk <i>oriental spring rolls . vegan meat . babaganoush . 3 pcs / 6 pcs</i>	15.00 / 26.00
Feta Crème brûlée V Feta . grillierte Pepperoni . Harissa . geröstetes Brot <i>feta . grilled green pepper . harissa . toast</i>	14.00
Labné mit Blumenkohl V/G Labné . frittiertes Blumenkohl . Koriander . Zwiebel <i>labné . crispy fried cauliflower . coriander . onions</i>	15.00
Auberginentatar V*/L Aubergine . frische Kräuter . Tahini . geröstetes Brot <i>eggplant . fresh herbs . tahini . toast</i>	24.00
Pimientos de Padron V*/G/L Pimientos de padron . orientalisches gewürzt <i>fried green peppers . oriental spiced</i>	12.00
Rindstatar 70 gr / 140gr Rindstatar (CH) . Labné . Kapern . Harissa . Koriander . geröstetes Brot <i>beef tartare . labné . capers . harissa . coriander . toast</i>	24.00 / 34.00
Logu Fries V mit Harissamayo with harissa mayo	11.00
Logu Fries mit Trüffelgeschmack V Pommes . Trüffelöl . Parmesan fries . truffle oil . parmesan	14.00

SOUP & SALADS

Gurken-Minze Kaltschale V/G Gurke . Minze <i>cucumber . mint</i>	14.00
Wassermelonen Feta Salat V Wassermelone . Feta . Chili . Minze <i>watermelon . feta . chilli . mint</i>	19.00
Chicken Shawarma L Fattoush Salat . CH Poulet . Breadchips . Fladenbrot <i>fattoush salad . swiss chicken . breadchips . flatbread</i>	27.00
Planted Chicken Shawarma V*/L Fattoush Salat . Planted Chicken . Breadchips . Fladenbrot <i>fattoush salad . planted chicken . breadchips . flatbread</i>	27.00

MEDIUM PLATES

Gebratenes Eglifilet mit jungen Kartoffeln Eglifilet . Kartoffeln . Blattsalat <i>fillet of perch . young potatoes . leaf salad</i>	32.00
Hummus mit orientalischem Hackfleisch L Hummus . orientalisches gewürztes Hackfleisch . Kazuz . Pita <i>hummus . oriental seasoned minced meat . kazuz . pita</i>	24.00
Spicy Chicken Wings mit Apfel-Mangosalat Wings . Passionsfrucht Glasur . Apfel- grüner Mangosalat . Erdnüsse <i>chicken wings . passionfruit glaze . apple-mango salad . peanuts</i>	24.00
Shakshuka V Pikanter Tomatensugo . Feta . zwei Eier . Koriander . Hausbrot <i>tomatosauce . feta . two eggs . coriander . bread</i>	24.00
Shakshuka Melanzane V*/L Pikanter Tomatensugo . Aubergine . Koriander . vegan Feta . Brot <i>tomatosauce . eggplant . coriander . vegan feta . bread</i>	24.00

THE BURGER & PITA CLUB

Cheeseburger Brioche . CH Rindfleisch . Harissa Mayo . Cheddar . Tomate . Fries <i>brioche . swiss beef . harissamayo . cheddar . tomato . fries</i>	29.00
Chicken Club Burger Brioche . CH Poulet . Speck . Spiegelei . Harissamayo . Fries <i>brioche . swiss chicken . bacon . fried egg . harissamayo . fries</i>	29.00
Pita Sabich Aubergine . frittiertes Ei . Aubergine . Pickles . Fries . Pita <i>eggplant . deep fried egg . pickles . fries . pita</i>	19.00

SWEETS

Churros V*/L mit Schokoladensauce / with chocolate sauce	13.00
Fondant au chocolat Schokoladeküchlein mit flüssigem Kern und Sauerrahmglace <i>chocolate cake with liquid center and sour cream ice cream</i>	15.00
New York Cheesecake Karamell . Macadamia / caramel . macadamia	9.00
Schokoladekuchen G glutenfrei / glutenfree chocolate cake	8.50
Vegan Cheesecake V*/L auf Soyabasis / soy-based	9.00

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

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

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