

DINNER
AB 18:00



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 . frittierter 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 . Harissa . Koriander . geröstetes Brot
beef tartare . labné . capers . harissa . coriander . toast

Logu Fries V 11.00

mit Harissamayo | with harissa mayo

Logu Fries mit Trüffelgeschmack V 14.00

Pommes . Trüffelöl . Parmesan | fries . truffle oil . parmesan

SOUP & SALADS

Melone- Kokos Kaltschale V*/G 14.00

Melone . Kokos . Limette
melon . coconut . lime

Wassermelonen Feta Salat V 19.00

Wassermelone . Feta . Chili . Minze
watermelon . feta . chilli . mint

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

Mezze maniche al limone e burrata V 24.00

Mezze maniche Pasta . Zitronensauce . Burrata
mezze maniche pasta . lemon sauce . burrata

Hummus mit orientalischem Hackfleisch L 24.00

Hummus . orientalisches gewürztes Hackfleisch . Kazuz . Pita
hummus . oriental seasoned minced meat . kazuz . pita

Spicy Chicken Wings mit Apfel-Mangosalat 24.00

Wings . Passionsfrucht Glasur . Apfel- Mangosalat . Erdnüsse
chicken wings . passionfruit glaze . apple-mango salad . peanuts

Shakshuka V 24.00

Pikanter Tomatensugo . Feta . zwei Eier . Koriander . Hausbrot
tomatosauce . feta . two 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 29.00

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

Chicken Club Burger 29.00

Brioche . CH Poulet . Speck . Spiegelei . Harissamayo . Fries
brioche . swiss chicken . bacon . fried egg . harissamayo . fries

Pita Sabich 19.00

Aubergine . frittiertes Ei . Pickles . Fries . Pita
eggplant . deep fried 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 | alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.
V vegetarisch / V* vegan / L laktosefrei / G glutenfrei