

DINNER AB 18:00



SMALL PLATES

Hummus V*/G/L

Kichererbsen . Olivenöl . Pita.
chickpeas . olive oil . pita bread

13.00

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

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

15.00

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 . orientalisches gewürzt
fried green peppers . oriental spiced

Rindstatar 70 gr / 140gr

24.00 / 34.00

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

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

Sellerie- Apfelsuppe V/G

Sellerie . Apfelwürfel
cellery . apple dices

14.00

Spinatsalat mit karamellisiertem Feta V/G

Spinat . karamellisierter Feta . Baumnüsse . Cranberrys
spinach . caramelized feta . walnuts . cranberrys

22.00

Chicken Shawarma L

Fattoush Salat . CH Poulet . Breadchips . Fladenbrot
fattoush salad . swiss chicken . breadchips . flatbread

27.00

Planted Chicken Shawarma V*/L

Fattoush Salat . Planted Chicken . Breadchips . Fladenbrot
fattoush salad . planted chicken . breadchips . flatbread

27.00

MEDIUM PLATES

Rindskopfbäckli mit Kartoffel- Pastinakenstampf

36.00

Geschmorte Rindskopfbäckli . Kartoffel- Pastinakenstampf . Jus
braised beef cheeks . mashed potatoes and parsnips . jus

Gehacktes mit Hörnli

24.00

Rindsgeschacktes . Hörnli . Apfelchutney . Zwiebelcrumble
minced beef . hörnli pasta . apple chutney . onion crumble

Harissa Shrimps auf gebratenem Quinoa

30.00

Shrimps . gebratener Quinoa . grillierte Coco Bohnen . Mais
shrimps . fried quinoa . grilled coco beans . corn

Shakshuka V

24.00

Pikanter Tomatensugo . Feta . Bio Eier . Koriander . Hausbrot
tomatosauce . feta . organic 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

30.00

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

Chicken Club Burger

30.00

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

Pita Sabich

19.00

Aubergine . frittiertes Bio Ei . Aubergine . Pickles . Fries . Pita
eggplant . deep fried organic 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, Shrimps: VT | Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

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