



BRUNCH MENU



SHARING EXPERIENCE

Our chefs have created a selection of dishes to ensure you experience all the DAR flavors.
49./person

SWEET

Baghrir pancakes with strawberries and rose water custard	16.
Vanilla yogurt, spiced granola and Blueberries	9.5
Kobzh French toast, fennel syrup, raspberries, and condensed milk	12.

COLD SAVORY

Hummus with crunchy vegetables and focaccia	14.
Corn tostada, peanut salsa macha, fresh cucumber and toasted sesame	18.
Crunchy salad, caramelized almonds and capers cream	18.
Tomato Salad with Arugula Pesto and Sunflower Seeds	16.

WARM SAVORY

Bissara soup with fava beans, garlic, cumin and pimentón	12.
Scramble with spinach cream, Tomatosauce and caramelized onions	20.
Merguez Fez Medina Sandwich with herb salad	18.
Mushroom BBQ sandwich, caramelized onions and ranch sauce	18.
Fries with Aioli and salsa Brava	10.
"Kebab" Fries	15.
KFM with hot sauce (southern style fried mushrooms)	18.

Menu is subject to change due to seasonality of ingredients locally sourced. Please let us know if you have any allergies or food restrictions. All prices include 8.1% taxes in CHF.



BRUNCH DRINKS

DRINKS

Marrocan Cold Brew	5.
Chai latte – iced possible	7.
Salted Caramel Latte	7..
Mint tea	4.5
Moroccan tea	4.5
Espresso	5.
Cappuccino	6.
Iced Coffee	7.
Orange juice	6.

ALCOHOLIC COCKTAILS

Mimoma	14.
Cava, fresh orange juice	
Espresso Martini	18.
Vodka, Swiss coffee Liqueur, Vanilla, Cinnamon, Espresso	
Bloody Marc	17.
Vodka, homemade Worcester sauce, tomato juice, lemon juice	

SOFT DRINKS

Chai Soda	7.
House Chai spice blend, Vanilla, Citrus mix	
Limonada	6.5
Hausgemacht, saisonaler Geschmack	
Kombucha	7.
Hausgemacht, saisonaler Geschmack	
House Iced tea	6.5
Hausgemacht, saisonaler Geschmack	



BRUNCH MENU



SHARING EXPERIENCE

Unsere Köche haben eine Auswahl an Gerichten zusammengestellt,
damit Sie alle DAR-Aromen erleben können.

49./Person

SÜSS

Baghrir Pancakes, Erdbeeren & Rosenwasser Pudding	16.
Vanillejoghurt, gewürztes Müsli und Blaubeeren	9.5
Kobzh French-Toast, Fenchelsirup, Himbeeren und Kondensmilch	12.

SALZIG KALT

Hummus mit knackigem Gemüse und Focaccia	14.
Mais-Tostada, Erdnuss-Salsa Macha, frische Gurke und gerösteter Sesam	18.
Blattsalat, karamellierte Mandeln und Kaperncreme	18.
Tomatensalat mit Rucola Pesto und Sonnenblumenkernen	16.

SALZIG WARM

Bissara-Suppe mit Favabohnen, Knoblauch, Kreuzkümmel und Pimentón.	12.
Scrambled Tofu auf Spinat und Tomatensauce mit karamellisierten Zwiebeln	20.
Merguez Fez Medina Sandwich	18.
Pilz BBQ Sandwich, karamelierte Zwiebeln und Ranch Sauce	18.
Fries mit Aioli und Salsa Brava	10.
“Kebab” Fries	15.
KFM mit pikanter Sauce (frittierte Pilze nach Southern Style)	18.

Menu is subject to change due to seasonality of ingredients locally sourced. Please let us know if you have any allergies or food restrictions. All prices include 8.1% taxes in CHF.



BRUNCH GETRÄNKE

GETRÄNKE

Marrokanischer Cold Brew	5.
Chai latte – auf Eis möglich	7.
Salted Caramel Latte	7.
Minztee	4.5
Marokkanischer Tee	4.5
Espresso	5.
Cappuccino	6.
Eiskaffee	7.
Orangensaft	6.

ALKOHOLISCHE COCKTAILS

Mimosa	14.
<small>Cava, frisch gepresster Orangensaft</small>	
Espresso Martini	18.
<small>Vodka, Swiss coffee Liqueur, Vanilla, Cinnamon, Espresso</small>	
Bloody Marc	17.
<small>Vodka, hausgemachter Worcester Sauce, Tomatensaft, Zitronensaft</small>	

SOFT GETRÄNKE

Chai Soda	7.
<small>Gewürzmischung hausgemachter Chai, Vanille, Zitrusmischung</small>	
Limonade	6.5
<small>Hausgemacht, saisonaler Geschmack</small>	
Kombucha	7.
<small>Hausgemacht, saisonaler Geschmack</small>	
Eistee des Hauses	6.5
<small>Hausgemacht, saisonaler Geschmack</small>	