

# BRUNCH MENU

## SHARING EXPERIENCE

Our chefs made a selection of sweet and savory dishes  
for you to experience the flavors of our world.  
49./person

### SAVORY

Carrot chermoula salad with Farro Gremolata	18.
Creamy scramble and Taktouka on a Esfenaj Borani with caramalized onions and almond crackers	12.
Corn tostada with Kefta spread and herb yogurt	18.
Mushroom BBQ sandwich, caramelized onions and ranch	17.
Merguez Fez Medina Sandwich	18.
Fries with aioli and salsa brava (standard/big portion)	9./15.
KFM with hot sauce	16.
Hummus with crunchy vegetables and focaccia	12.
Bissara – marroccan fava bean soup	12.
Green salad, almonds and caper cream	16.

### SWEET

Honeycomb shaped pancakes with fruit compote and chai custard	16.
Vanilla yogurt, spiced granola and fresh berries	9.5
Pastry of the day	6.

### DRINKS

Cafe de olla – iced possible	6.
Chai latte – iced possible	7.
Golden latte	7.
Mint tea	4.5
Moroccan tea	4.5
Espresso	5.
Cappuccino	6.
Iced Coffee	7.
Shaked Espresso	6.
Orange juice	6.

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 7.7% taxes in CHF.



# BRUNCH DRINKS

## ALCOHOLIC COCKTAILS

<b>Garibaldi</b>	13.
Orange, Gurke, Oregano, Bitter	
<b>Bloody Mary</b>	16.
Tomato, Harissa, House Worcester, Lemon, Vodka	

## NON ALCOHOLIC COCKTAILS

<b>Espresso Tonic</b>	9.
Sea Buckthorn, Rose, Espresso, Tonic	

## SOFT DRINKS

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

# BRUNCH MENU

## SHARING EXPERIENCE

Unsere Köche haben eine Auswahl an süßen und herzhaften Gerichten für Sie zusammengestellt, damit Sie die Geschmäcker unserer Welt kennenlernen.

49./person

### SALZIG

Karotten-Chermoula-Salat mit Farro Gremolata	18.
Scrambled Tofu und Taktouka auf Esfenaj Borani mit caramellisierten Zwiebeln und Mandelcracker	12.
Mais Tostada mit Kefta Aufstrich und Kräuter Joghurt	18.
Pilz BBQ Sandwich, karamelierte Zwiebeln und Ranch Sauce	17.
Merguez Fez Medina Sandwich	18.
Fries mit Aioli und Salsa Brava (Standard/Gross)	9./15.
KFM mit pikanter Sauce	16.
Hummus mit knackigem Gemüse und Focaccia	12.
Bissara - marokkanische Favabohnen - Suppe	12.
Grüner Salat, Mandeln und Kaperncreme	16.

### SÜSS

Luftige Pancakes, Fruchtkompott & Chaipudding	16.
Vanillejoghurt, gewürztes Müsli und frischen Beeren	9.5
Gebäck des Tages	6.

### GETRÄNKE

Cafe de olla – auf Eis möglich	6.
Chai latte – auf Eis möglich	7.
Golden latte	7.
Minztee	4.5
Marokkanischer Tee	4.5
Espresso	5.
Cappuccino	6.
Eiskaffee	7.
Shaked Espresso	6.
Orangensaft	6.

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 7.7% taxes in CHF.



# BRUNCH GETRÄNKE

## ALKOHOLISCHE COCKTAILS

<b>Garibaldi</b>	13.
Orange, Gutke, Oregano, Bitter	
<b>Bloody Mary</b>	16.
Tomate, Harissa, House Worcester, Lemon, Vodka	

## ALKOHOLFREI COCKTAILS

<b>Espresso Tonic</b>	9.
Sea Buckthorn, Rose, Espresso, Tonic	

## SOFT GETRÄNKE

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