

## WELCOME TO DAR

DAR has a sweet double meaning, in Moroccan it means "home", paying tribute to where our inspiration comes from, and in Spanish it means "to give" which is the most important act we believe in besides love.

Spanish and Moroccan are the two pillars of our cuisine but we take inspiration from any tasty corner of the world. The menu at DAR is created to share, with the idea that no matter our differences, we all break bread together.

Everything from the food to the drinks is plant based and we are proud to say that we work with small and organic farmers. Thus, the seasons dictate the menu changes for us.

## THE DAR SHARING EXPERIENCE

DAR sharing is a beautiful spread created with the purpose of sharing. Our chefs made a selection of dishes for you to experience the flavors of our world.

It is a journey through our world of different aromas, that consists of 10 to 15 dishes, including dessert served for the whole table.

69 CHF /person  
+ Extra KFM 5 CHF



## CREATE YOUR OWN JOURNEY

We recommend 3 or 4 savory dishes per person

### FRESH AND CRUNCHY

Harira soup with chickpeas, lentils and chebakia crunch	12.
Colorful potato salad with Tahini, cumin vinaigrette and sunflower macha	16.
Carrot chermoula salad with Farro Gremolata and hemp seeds	14.
Zucchini tortilla, endive salad and mushroom mayo	16.
Corn tostada with kefta spread, herb yogurt, dates and fresh greens	18.

### WARM AND AROMATIC

Crunchy pan fried dumplings with chorizo oil and sour cream	18.
Smoked pearl couscous pan fried corn and tumeric cheese cream	22.
Steamed Pumpkin, Daghmira onion jam, salted lemons and Briwat-Filling	24.
Charred pointed cabbage, fresh harissa sauce, herb mojo and drizzled cream	24.
Aubergine topped with Tfaya raisin sauce, cheese crumble and rucola	24.
Braised Beet, Celeriac cream, Peanut Dukkah, Root Vegetable Jus	24.
KFM – KLE fried Mushroom	16.

### BREAD AND SIDES

“Khobz” Traditional bread with silky Hummus, Taktouka and Catalan olives	18.
Side of steamed couscous	6.5
Side of khobz	5.

### DESSERT

The Moroccan Sundae: Rosewater ice cream, lemon cookie dough, dulce de leche, cherries and walnuts	16.
Crêpes suzette with berry compote and pistachio ganache	16.
Cinnamon corn custard, dry spiced meringue and golden corn cake	14.
Chestnut spiced filo pastry, Pumpkin ice cream and candied pumkin ribbons	16.

Menu is subject to change due to seasonality of Bio ingredients locally sourced. Please let us know if you have any allergies or food restrictions. All prices include 7.7% taxes in CHF.



## WILLKOMMEN IM DAR

DAR hat eine süße Doppelbedeutung: Im Marokkanischen bedeutet es "Zuhause", eine Hommage an den Ort, aus dem unsere Inspiration stammt, und im Spanischen bedeutet es "geben", was für uns neben der Liebe die wichtigste Handlung ist.

Spanisch und marokkanisch sind die beiden Säulen unserer Küche, aber wir lassen uns von jeder schmackhaften Ecke der Welt inspirieren. Die Speisekarte im DAR ist zum Teilen gedacht, mit dem Gedanken, dass wir alle, ungeachtet unserer Unterschiede, gemeinsam das Brot brechen.

Alles, von den Speisen bis zu den Getränken, ist auf pflanzlicher Basis und wir sind stolz darauf, dass wir mit kleinen und biologischen Bauern zusammenarbeiten. So geben uns die Jahreszeiten den Wechsel der Speisekarte vor.

## DAS DAR ERLEBNIS ZUM TEILEN

Das DAR Menü wurde kreiert um zu teilen. Unser Küchenteam hat eine Auswahl an Snacks, Hauptgerichten und Desserts zusammengestellt, mit dem Ziel, die verschiedenen Aromen unserer Welt zu erleben.

Es ist eine Reise durch unsere Welt der verschiedenen Aromen, die aus 10 bis 15 Gerichten besteht, einschließlich des Desserts, das für den ganzen Tisch serviert wird.

69 CHF /person  
+ Extra KFM 5 CHF



## KREIER EURE EIGENE REISE

Wir empfehlen 3 oder 4 herzhafte Gerichte pro Person

### FRISCH UND KNUSPRIG

Harira Suppe mit Kichererbsen, Linsen und Chebakia	12.
Bunter Kartoffelsalat mit Tahini, Kreuzkümmel vinaigrette und Sonnenblumen-Macha	16.
Karotten-Chermoula-Salat mit Farro Gremolata und Hanfsamen	14.
Zucchini Tortilla, Endiviensalat und Pilzmayonnaise	16.
Mais Tostada mit Kefta Aufstrich, frischem Salat, Datteln und Kräuter Joghurt	18.

### WARME UND AROMATISCH

Knusprig angebratene Dumplings mit Chorizoöl und Sauerrahm	18.
Geräucherte Perlen-Couscous-Pfanne, gebratener Mais und Kurkuma Käsecreme	22.
Gedämpfter Kürbis, Daghmira Zwiebel Confiture und Filo Briwat-Füllung	24.
Verkohlter Spitzkohl, frische Harissa-Sauce, Kräuter-Moho und beträufelte Sahne	24.
Gedünstete und angebratene Aubergine, Tfaya Rosinensauce und Käsestreusel	24.
Geschmorte Randen, Selleriecrème, Erdnuss Dukkah, Jus von Wurzelgemüse	24.
KFM – KLE fried Mushroom	16.

### BROT UND BEILAGEN

“Khobz” - Marrokanisches Brot mit Hummus, Taktouka und Catalan Oliven	18.
Gedämpfter Couscous als Beilage	6.5
Khobz als Beilage	5.

### DESSERT

Der marokkanische Eisbecher -	16.
Rosenwasser Eiscreme, Zitronenkeksteig, Dulce de leche, Kirschen und Walnüsse	
Crêpes suzette mit Beerenkompott und Pistazienganache	16.
Zimt Maiscreme, Chebakia Meringue und Maiskuchen	14.
Marroni, gewürzte Filo pastry, Kürbiseis und kandierte Kürbisstreifen	16.

Die Speisekarte kann sich aufgrund der Saisonalität der lokal bezogenen Bio Zutaten ändern. Bitte teile uns mit, falls du Allergien oder Unverträglichkeiten hast. Alle Preise verstehen sich inklusive 7,7% MwSt. in CHF.

