Deutsch

WILLKOMMEN IM DAR

DAR hat eine süße Doppelbedeutung: Im Marokkanischen bedeutet es "Zuhause" und im Spanischen bedeutet es "geben", was für uns neben der Liebe die wichtigste Handlung ist.

Unsere Küche ist geprägt von dieser Philosophie und der Kultur in Al-Andaluz. Unser Team lässt jedoch auch andere Erfahrungen rundum die Welt einfliessen. Wann war das letzte Mal, als Dich eine Mahlzeit wie Zuhause fühlen lassen hat?
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.

DIE DAR REISE

Lasst Euch überraschen und geniesst das volle Erlebnis!

Unser Küchenteam hat eine exquisite Auswahl an kalten und warmen Gerichten sowie verlockenden Desserts kreiert, um dir die vielfältigen Aromen unserer Welt näherzubringen. Tauche ein in eine kulinarische Reise durch unsere Geschmackswelt, bestehend aus sorgfältig ausgewählten Gerichten zum Teilen, inklusive eines köstlichen Desserts, das den ganzen Tisch verzaubern wird.

79 CHF /person

*einige Gerichte kannst Du nur auf unserer Reise entdecken.

DIE DAR ENTDECKUNG

Lasst Euch von der DAR Entdeckung verzaubern, die speziell für den kleineren Hunger kreiert wurde.

Unser Küchenteam hat eine exquisite Auswahl an herzhaften Köstlichkeiten zusammengestellt, die deine Sinne verführen und dir einen unvergesslichen Einblick in unsere vielfältige Geschmackswelt bieten.

62 CHF /person

Ergänze mit der Cocktail Reise 32 CHF

Nichtalkoholisch 26 CHF

English

WELCOME TO DAR

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

Our cuisine is shaped by this philosophy and the culture of Al-Andaluz. However, our team also brings in experiences from around the world.
When was the last time a meal made you feel at home?The menu at DAR is meant for sharing, with the idea that we all, regardless of our differences, come together to break bread.

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 JOURNEY

Get surprised and enjoy the full experience!

Our kitchen team has created an exquisite selection of cold and hot dishes, as well as tempting desserts, to bring you the diverse flavors of our world. Immerse yourself in a culinary journey through our world of flavors, featuring carefully selected dishes to share, including delicious dessert that will enchant the entire table.

79 CHF /person

*some chef's creations are only available on the journey

THE DAR DISCOVERY

Let us introduce ourselves with the DAR Discovery, specially created for the smaller appetite.

Our kitchen team has put together an exquisite selection of savory dishes that will tickle your senses and give you an unforgettable insight into our diverse world of flavors.

62 CHF /person

Top up with our Cocktail Journey 32 CHF

Non-alcoholic 26 CHF

À LA CARTE

SNACKS UND KLEINE KÖSTLICHKEITEN

"Khobz" - Marrokkanisches Brot* mit Hummus, Zaalouk und Oliven	18.
Khobzbrot*	6.
Siu Mai Dumplings auf einem Kümmeldashi und mit Chiliöl	18.
Rustikale Pommes mit Aioli and Salsa Brava (klein/gross)	9./12.
KFM – KLE fried mushroommmmmm mit scharfer Sauce	18.

*unser Brot ist hausgemacht

FRISCH UND KNUSPRIG

Gazpacho – Kalte Suppe von einer frischen Auswahl unserer Bauern	12.
Grillierter Zucchinisalat mit Chimichurri, Miso-Mayo und Edamame	24.
Tomatensalat mit Melonen, Raz el Hanout Erdnüsse und Leche de Tigre	24.

WARM UND AROMATISCH

"Tfaya" Pflaumentajine mit zerdrückten Kartoffeln, Mandeln, Zimt und caramelisierten Zwiebeln	26.
Cous-Cous mit Sanddorn-Aquachile und Süsskartoffeln	26.
DAR's legendärer Spitzkohl mit frischer Harissa and Kräuter-Mojo	27.

SÜSS AND VERFÜHRERISCH

Der marokkanische Eisbecher: Rosenwasser Eiscreme, Zitronenkeksteig, Dulce de leche, Kirschen und Erdnüsse	16.
Knuspriger Filoteig mit Orangencreme, Suzettesauce und Erdbeeren	16.
Rhabarber pochiert im Rooibos mit Zabaglione und einem Caramelchip	14.

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 8,1% MwSt. in CHF.

À LA CARTE

SNACKS AND SMALL BITES

"Khobz" Traditional bread*, silky Hummus, Zaalouk and Olives	18.
Khobz Loaf*	6.
Siu Mai Dumplings on Cumin dashi and with Chili oil	18.
Thick potatoe fries with Aioli and Salsa Brava (small/big)	9./12.
KFM – KLE fried mushroommmmmm with hot sauce	18.

*our bread is home-made

FRESH AND CRUNCHY

Farmers Gazpacho - refreshing cold soup from what grows on the field	12.
Grilled zuchini Salad with Chimichurri, Miso Mayo and Edamame	24.
Tomato salad with Melons, Raz el Hanout Peanuts and Leche de Tigre	24.

WARM AND AROMATIC

"Tfaya" Plum tajine with smashed Potatoes, Almonds, Cinnamon and caramelized Onions	26.
Cous-Cous with Sanddorn Aqua chile and Sweet potatoes	26.
DAR legendary charred Cabbage with Harissa and Mojo vinaigrette	27.

SWEET AND TEMPTING

The Moroccan Sundae: Rosewater ice cream, Lemon cookie dough, Dulce de leche, Cherries and Peanuts	16.
Crispy Filo pastry with Orange crème, Suzette sauce and Strawberries	16.
Rhubarb poached in Rooibos with Zabaglione and a Caramelchip	14.

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 8.1% taxes in CHF.