

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

Roasted beets, carrots and potato salad with pickles and turmeric foam	18.
Bitter greens, roasted pumpkin, pears and cinammon vinaigrette	18.
Omelette filled with pumpkin, cream cheese and chives	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.
Harira soup with chickpeas, lentils and chebakia crunch	12.

SWEET

Honeycomb shaped pancakes with fruit compote and orange custard	16.
Vanilla yogurt, spiced granola and caramelized apples	9.5
Pastry of the day	6.

DRINKS

Cafe de olla	6.
Pumpkin spice latte	7.
Chai latte	7.
Golden latte	7.
Mint tea	4.5
Moroccan tea	4.5
Espresso	5.
Cappuccino	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

- Garibaldi** 13.
Fluffy Blood Orange, Chebakia, Lime, Campari
- Bloody Mary** 16.
Purple Carrot, Harissa, House Worcester, Lemon, Vodka

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

- Espresso Tonic** 9.
Sea Buckthorn, Rose, Espresso, Tonic
- 0% Dar wine** 10.
Young grapes, Lemongrass, Flower water
Make it a mimosa / + 4.00CHF

SOFT DRINKS

- Chai Soda** 7.
House Chai spice blend, Vanilla, Citrus mix
- Limonada** 6.5
Jasmine, orange blossom, lemon
- Kombucha** 7.
Vanilla plum
or
Ginger-Pear
- Mint Iced tea** 6.5
Green tea, dried Pineapple, Mint

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

Geröstete Randen, Rüeblli und Kartoffelsalat mit Pickles und Kurkumaschaum	18.
Bitter Salate, gerösteter Kürbis, Birnen und Zimt-vinaigrette	18.
Gefüllte Omelette mit Kürbis, Frischkäse und Schnittlauch	12.
Mais Tostada mit Kefta Aufstrich und Kräuter Joghurt	18.
Pilz BBQ Sandwich, karamalisierte 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.
Harira Suppe mit Kichererbsen, Linsen und Chebakia	12.

SÜSS

Luftige Pancakes, Fruchtkompott & Orangenpudding	16.
Vanillejoghurt, gewürztes Müsli und karamalisierte Äpfel	9.5
Gebäck des Tages	6.

GETRÄNKE

Cafe de olla	6.
Chai latte	7.
Pumpkin spice latte	7.
Golden latte	7.
Minztee	4.5
Marokkanischer Tee	4.5
Espresso	5.
Cappuccino	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

Garibaldi	13.
Fluffy Blood Orange, Chebakia, Lime, Campari	
Bloody Mary	16.
Purple Carrot, Harissa, House Worcester, Lemon, Vodka	

ALKOHOLFREI COCKTAILS

Espresso Tonic	9.
Sea Buckthorn, Rose, Espresso, Tonic	
0% Dar wine	10.
Young grapes, Lemongrass, Flower water	
Make it a mimosa / + 4.00CHF	

SOFT GETRÄNKE

Chai Soda	7.
Gewürzmischung hausgemachter Chai, Vanille, Zitrusmischung	
Limonade	6.5
Jasmin, Orangenblüte, Zitrone	
Kombucha	7.
Vanille-Pflaumen oder Ingwer-Birne	
Minze Eistee	6.5
Grüner Tee, getrocknete Ananas, Minze	