



BRUNCH MENU



Unsere einzigartigen Erlebnisse:

Brunch Journey

Entdecke die Chef's Auswahl der Gerichte, serviert mit marrokanischem Tee.

49.pp

Der All-In Brunch

Alle unsere Signature Gerichte mit endlosem Kaffee/ Tee und einem Glas Cava.

75.pp

Bitte beachte: Der ganze Tisch muss die gleiche Experience wählen (Brunch Journey, Der All-In Brunch oder À la carte).

À La Carte

SÜSSES

"Honeycomb" Baghrir Pancakes mit Fruchtkompott, Buttriger Sirup und Orangenblütencrème
Meskouta Zitronenkuchen mit Crèmeux und Kirschenmelasse
Gebäck des Tages

LEICHT & FRISCH

- | | | |
|-----|---|-----|
| 19. | Tomatensalat mit Melonen, Himbeeren und Leche de Tigre | 19. |
| 12. | Vanilla yogurt , gewürztes Granola mit saisonalen Früchten | 12. |
| MP | Gazpacho - Kalte Suppe von einer frischen Auswahl unserer Bauern | 12. |
| | Früchteteller | 9. |

BRUNCH KLASSIKER

T-scramble auf gedünstetem Safranreis und Chili crumble
BBQ Pilz Sandwich, Ranch-Sauce mit Shokupan-Brot
Merguez-Crumble-Dürüm, marokkanischer Salat und Harissa-Crème-fraiche

UNWIDERSTEHLICH

- | | | |
|------|---|--------|
| 22. | KFM – KLE fried mushroommm mit scharfer Sauce | 19. |
| 19.5 | Rustikale Pommes mit Aioli und Salsa Brava (klein/gross) | 9./12. |
| 18. | Seidiger Hummus mit karamellisierten Zwiebeln, Sanddorn, Sumach und Za'atar mit Ramazan Brot | 19. |

Die Speisekarte kann sich aufgrund der Saisonalität der lokal bezogenen Bio Zutaten ändern. Unser Brot ist grösstenteils hausgemacht oder von John Baker (CH). Bitte teile uns mit, falls du Allergien oder Unverträglichkeiten hast. Alle Preise verstehen sich inklusive 8,1% MwSt. in CHF.





BRUNCH MENU



Our Signature Experiences:

Brunch Journey

A chef's selection of our dishes, served with traditional Moroccan tea.

49.pp

The All-In Brunch

Enjoy all our signature dishes, bottomless coffee or tea, and one glass of bubbles.

75.pp

Please note: The entire table must choose the same brunch experience (Brunch Journey, The All-In or À la carte).

À La Carte

PASTRIES

"Honeycomb" Baghrir pancakes with fruit compote, buttery syrup and orange-blossom custard
Meskouta lemon cake with a crèmeux and cherry molasses
Pastry of the day

LIGHT & FRESH

- | | | |
|-----|-----------------------------------|-----|
| 19. | Watermelon tomato salad, | 19. |
| | raspberries and leche de Tigre | |
| | Vanilla yogurt, spiced and | 12. |
| 12. | roasted granola | |
| | with seasonal fruit | |
| MP | Farmers Gazpacho - cold | 12. |
| | soup from what grows on the field | |
| | Bowl of fruits | 9. |

BRUNCH CLASSICS

T-scramble on steamed saffron rice and chilly crumble
BBQ Mushroom Sandwich, Ranch sauce in Shokupan-Bread
Merguez crumble Durum, Moroccan salad, Harissa creme fraiche

IRRESISTIBLES

- | | | |
|------|---|--------|
| 22. | KFM – KLE fried mushroommm with hot sauce | 19. |
| 19.5 | Thick fries with DAR with Aioli and Salsa Brava (small/big) | 9./12. |
| 18. | Silky hummus, caramelized onions, sea buckthorn, sumac and za'atar with a soft Ramazan bread | 19. |

Menu is subject to change due to seasonality of ingredients locally sourced. Our bread is mostly home-made or from John Baker (CH). Please let us know if you have any allergies or foodrestrictions. All prices include 8.1% taxes in CHF.

