

# 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**



# 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



## À LA CARTE

### SNACKS UND KLEINE KÖSTLICHKEITEN

|   |        |
|---|--------|
| "Khobz" – Marokkanisches Brot* mit Hummus, Chermoulamayo und Oliven | 18.    |
| Khobzbrot*  | 6.     |
| Siu Mai Dumplings auf einem Kümmeldashi und mit Chiliöl             | 18.    |
| Kefta tamal Rettichrollen, Minz-Jogurt Dip und Dattelsirup          | 14.    |
| Rustikale Pommes mit Aioli and Salsa Brava (klein/gross)            | 9./12. |
| KFM – KLE fried mushroommmmm mit scharfer Sauce                     | 18.    |

\*unser Brot ist hausgemacht

### FRISCH UND KNUSPRIG

|  |     |
|--|-----|
| Gazpacho – Kalte Suppe von einer frischen Auswahl unserer Bauern                     | 12. |
| Sommertomatensalat, grillierte Aprikosen, rote Oliven, frische Kräuter und Pitachips | 24. |
| Knackiger Blattsalat mit grünem Harissa und Nadja's Dressing                         | 20. |

### WARM UND AROMATISCH

|  |     |
|--|-----|
| Auberginen-Linsen-Tajine auf einem cremigen Kartoffelstampf                  | 26. |
| Geschmorte Karotte mit hausgemachtem Labneh, Kräuteröl und Müesli            | 28. |
| DAR's legendärer Spitzkohl mit frischer Harissa, Kräuter-Mojo und Cashewkäse | 27. |

### SÜSS AND VERFÜHRERISCH

|  |     |
|--|-----|
| Der marokkanische Eisbecher: Rosenwasser Eiscreme, Zitronenkeksteig, Dulce de leche, Kirschen und Erdnüsse | 16. |
| Marrokanischer Minz-Tee Flan, luftiges Schokoladenmousse, Ingwersirup und Beeren                           | 12. |
| Bazbousa mit Pistazien Cremeux und Erdbeeren   | 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 8,1% MwSt. in CHF.



## À LA CARTE

### SNACKS AND SMALL BITES

|   |        |
|---|--------|
| "Khobz" Traditional bread*, silky Hummus, Chermoula Mayo and Olives | 18.    |
| Khobz Loaf*   | 6.     |
| Siu Mai Dumplings on Cumin dashi and with Chili oil                 | 18.    |
| Kefta tamal radish rolls, Mint yogurt sauce and Date syrup          | 14.    |
| Thick potatoe fries with Aioli and Salsa Brava (small/big)          | 9./12. |
| KFM – KLE fried mushroommmmm with hot sauce                         | 18.    |

\*our bread is home-made

### FRESH AND CRUNCHY

|  |     |
|--|-----|
| Farmers Gazpacho - refreshing cold soup from what grows on the field | 12. |
| Vibrant summer Tomato salad, Red olives, Crisp herbs and Pita chips  | 24. |
| Leafy crunchy salad, green Harissa chunks and Nadja's dressing       | 20. |

### WARM AND AROMATIC

|   |     |
|---|-----|
| Aubergine and lentil tajine on Creamy potato puree                        | 26. |
| Braised carrot with artisanal Labneh, Herb oil and crunchy cereal kernels | 28. |
| DAR legendary charred Cabbage with Harissa and Mojo vinaigrette           | 27. |

### SWEET AND TEMPTING

|   |     |
|---|-----|
| The Moroccan Sundae: Rosewater ice cream, Lemon cookie dough,<br>Dulce de leche, Cherries and Peanuts | 16. |
| Marrocan mint tea flan, airy Chocolate Mousse, Ginger Syrup and Berries                               | 12. |
| Bazbousa Pastry, pistachio cremeux and Strawberries   | 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 8.1% taxes in CHF.

