

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

Colorful potato salad with Tahini, cumin vinaigrette and sunflower macha	16.
Creamy scramble on a Esfenaj Borani and Tomato with caramelized onions and almond crackers	15.
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.
Green salad, almonds and caper cream	16.
Rif Bakoola – Roasted Kale, farmer wintergreens, herb feta and pine nuts	12.

SWEET

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

DRINKS

Cafe de olla – iced possible	6.
Chai latte – iced possible	7.
Salted Caramel Latte	7.
Mint tea	4.5
Moroccan tea	4.5
Espresso	5.
Cappuccino	6.
Iced Coffee	7.
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 8.1% taxes in CHF.



BRUNCH DRINKS

ALCOHOLIC COCKTAILS

Espresso Martini	18.
Vodka, Swiss coffee Liqueur, Vanilla, Cinnamon, Espresso	
Wake me up!	17.
Vodka, hausgemachter Matesoda, Lola IPA, Zitronengras	

SOFT DRINKS

Chai Soda	7.
House Chai spice blend, Vanilla, Citrus mix	
Limonada	6.5
Hausgemacht, saisonaler Geschmack	
Kombucha	7.
Hausgemacht, saisonaler Geschmack	
House Iced tea	6.5
Hausgemacht, saisonaler Geschmack	

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

Bunter Kartoffelsalat mit Tahini, Kümmelvinaigrette und Sonnenblumenmacha	16.
Scrambled Tofu auf Esfenaj Borani und Tomaten mit caramellisierten Zwiebeln und Mandelcracker	15.
Mais Tostada mit Kefta Aufstrich und Kräuter Joghurt	18.
Pilz BBQ Sandwich, karamelierte 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.
Grüner Salat, Mandeln und Kaperncreme	16.
Rif Bakoola – Geröstete Winterkohle, Kräuterfeta, Pinienkerne	12.

SÜSS

Luftige Pancakes, Fruchtcompott & Rosenwasserpudding	16.
Vanillejoghurt, gewürztes Müsli und karamellisierte Apfel	9.5
Gebäck des Tages	6.

GETRÄNKE

Cafe de olla – auf Eis möglich	6.
Chai latte – auf Eis möglich	7.
Salted Caramel Latte	7.
Minztee	4.5
Marokkanischer Tee	4.5
Espresso	5.
Cappuccino	6.
Eiskaffee	7.
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 8.1% taxes in CHF.



BRUNCH GETRÄNKE

ALKOHOLISCHE COCKTAILS

Espresso Martini	18.
Vodka, Swiss coffee Liqueur, Vanilla, Cinnamon, Espresso	
Wake me up!	17.
Vodka, hausgemachter Matesoda, Lola IPA, Zitronengras	

SOFT GETRÄNKE

Chai Soda	7.
Gewürzmischung hausgemachter Chai, Vanille, Zitrusmischung	
Limonade	6.5
Hausgemacht, saisonaler Geschmack	
Kombucha	7.
Hausgemacht, saisonaler Geschmack	
Eistee des Hauses	6.5
Hausgemacht, saisonaler Geschmack	