

DINNER MENU

THE DAR SHARING EXPERIENCE

DAR menu is created with the purpose of sharing. Our chefs made a selection of snacks, mains and sweets for you to experience the flavors of our world.

72./person

TO START

Khobz bread with silky hummus, Taktouka and catalan olives	18.
Summer gazpacho from the farmer's selection	12.
4 steamed and panfried dumplings with chorizo oil	18.
Cucumber salad, orange blossom, tahini and grilled cherries	22.
Carrot chermoula salad with Farro Gremolata	18.
Zucchini, tortilla, endives and mushroom mayo	20.
Corn tostada with kefta spread, herb yogurt and fresh greens	20.

TO CONTINUE

Pearl couscous pan fried corn and cheese cream	32.
Beetroot m'hammar with horseradish curcuma foam	34.
Pan fried wild broccoli, almond sellou, harissa and white mole	30.
Watermelon, Melon and Tomato salad with spicy pumpkin seeds and a Nori-Vinaigrette	28.
Steamed and seared aubergine, Agridulce sauce and cheese crumble	34.
Side of steamed couscous	6.5
Side of khobz	5.

DESSERT

The Moroccan Sundae – rosewater ice cream, lemon cookie dough, dulce de leche, swiss cherries and whipped cream	16.
Crêpes with strawberries and pistachio cream	16.
Cinnamon corn custard, meringue, corn cake	12.
Blueberry anis foam, elderflower syrup and hazelnut crumble	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 7.7% taxes in CHF.



ABENDMENÜ

DAS DAR ERLEBNIS ZUM TEILEN

Das DAR Menü wurde kreiert um zu teilen. Unser Küchenteam hat eine Auswahl an Snacks, Hauptgerichten und Desserts zusammengestellt, mit dem Ziel, die verschiedenen Aromen unserer Welt zu erleben. 72./Person

ZUM STARTEN

Khobz Brot mit Hummus, Taktouka und Catalan Oliven	18.
Sommer Gazpacho von der Bauernauswahl	12.
4 gedämpfte und angebratene Dumplings mit Chorizoöl	18.
Gurkensalat, Orangenblüten, Tahini und gegrillte Kirschen	22.
Karotten-Chermoula-Salat mit Farro Gremolata	18.
Zucchini, Tortilla, Endivien und Pilzmayonnaise	20.
Mais Tostada mit Kefta Aufstrich, frischem Salat und Kräuter Joghurt	20.

ZUR FORTSETZUNG

Perl-Couscous-Pfanne, gebratener Mais und Käsecreme	32.
Rote-Bete-M'hammar mit Meerrettich-Kurkuma-Schaum	34.
Wilder Brokkoli, Harissa, Mole Bianco und Mandel-Sellou	30.
Wassermelonen, Melonen, Tomatensalat mit würzigen Kürbiskernen und einer Nori-Vinaigrette	28.
Gedünstete und angebratene Aubergine, Agridulce-Sauce und Käsestreusel	34.
Gedämpfter Couscous als Beilage	6.5
Khobz als Beilage	5.

DESSERT

Der marokkanische Eisbecher - Rosenwasser Eiscreme, Zitronenkeksteig, Dulce de leche, Schweizer Kirschen und Schlagsahne	16.
Crêpes mit Erdbeeren und Pistaziencreme	16.
Maiscreme, Meringue und Maiskuchen	12.
Heidelbeer-Anis-Schaum, Holunderblütensirup und Haselnuss-Crumble	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 7,7% MwSt. in CHF.



