



BRUNCH MENU



SHARING IS CARING

Im Geiste unserer Al-Andaluz Herkunft,
sind alle unsere Gerichte zum Teilen gedacht.
Unsere Küchenchefs haben zwei Platten kreiert,
unsere Welt der Aromen zu genießen:

Brunch-Reise

Probiere unser gesamtes Geschmacksspektrum mit
dem Überraschungsbrunch. Du bekommst einen Happen
von den meisten unserer Gerichte und
unseren köstlichen marokkanischen Tee zu trinken.

49./Person

The All-In Brunch

Ein Geschmackserlebnis all unserer Gerichte – mit der
Möglichkeit, deinen Favoriten nachzubestellen. Dazu
gibt es unbegrenzt Kaffee oder Tee und ein Glas
Schaumwein.

75./Person

À LA CARTE

SÜSS

"Honeycomb" Baghrir Pancakes mit Fruchtkompott, Buttriger Sirup und Custard	16.
Signature Vanilla Jogurt, gewürztes Granola mit frischen, saisonalen Früchten	12.
Hausgemachtes Labneh, "Honig" und Walnüsse auf getoasteter Bazbouza	12.
Gebäck des Tages	

FRISCH UND KNACKIG

Sommertomatensalat, grillierte Aprikosen, rote Oliven, frische Kräuter und Pitachips	20.
Knackiger Blattsalat mit grünem Harissa und Nadja's Dressing	16.

SALZIG UND KRÄFTIG

Cremiges Tofu-Scramble auf seidigem Hummus und Chebakia Crunch	18.
Vom Restaurant KLE: BBQ Pilz Tartine auf 48h Focaccia	19.5
Merguez-Crumble-Dürüm, marokkanischer Salat und Harissa-Crème-fraiche	16.
Rustikale Pommes mit DAR ketchup und Misomayo (klein/gross)	9./12.
KFM mit süss-scharfer Sauce (southern style fried mushrooms)	18.

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

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Who is on the Mimosa train?	12.
Cava, frisch gepresster Orangensaft	
Blooming Spritz	16.
Rosatto, Pet Nat, Grapefruit, Pfeffer	
Atlas Negroni	17.
Zedernholz, Hausgemachter Vermouth, Gin	

SPECIAL DRINKS – alle auf Eis möglich

Chai latte	7.
Salted Caramel Latte	7.
Matcha Latte	7.5
Café de Olla	6.
Horchata – typisch spanisches Sommergetränk mit Schweizer Erdmandeln	8.

SOFTGETRÄNKE

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	
Frisch gepresster Orangensaft	6.

TEE & KAFFEE

Frischer Minzete	4.5
Frischer Ingwertee	5.5
Morokkanischer Tee	4.5
Espresso	5.
Cappuccino – auf Eis möglich	6.
Flat White – auf Eis möglich	7.
Latte Macchiato	6.5
Americano – auf Eis möglich	6.



BRUNCH MENU



SHARING IS CARING

In the spirit of our Al-Andaluz heritage,
all our dishes are made to share.
Our chefs have created two options two enjoy our
world of flavors:

Brunch Journey

Get to taste our full flavor spectrum with the surprise
tasting brunch. You will get a bite of most of our dishes
and

to drink our delicious Moroccan tea.

49./person

The All-In Brunch

A taste of all our dishes with the possibility to re order
your favorite one, bottomless coffee or tea and 1 glass
of bubbles.

75./person

À LA CARTE

SWEET

"Honeycomb" Baghrir pancakes with fruit compote, buttery syrup and orange-blossom custard	16.
Signature Vanilla yogurt, spiced and roasted granola with fresh seasonal fruit	12.
Artisanal Labneh, honey and walnuts on toasted Bazbouza Pastry of the day	12.

FRESH AND CRUNCHY

Vibrant summer Tomato salad, Red olives, Crisp herbs and Pita chips	20.
Leafy crunchy salad, green Harissa chunks and Nadja's dressing	16.

SAVOURY AND SAUCY

Creamy Tofu-Scramble on silky Hummus and Chebakia Crunch	18.
From Restaurant KLE: BBQ Mushroom tartine on 48h focaccia	19.5
Merguez crumble Dürüm, Moroccan salad and Harissa creme fraiche	16.
Thick fries with DAR ketchup and Miso mayo	9./12.
KFM with sweet and hot sauce (southern style fried mushrooms)	18.

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 DRINKS

Who is on the Mimosa train?	12.
Cava, fresh Orange Juice	
Blooming Spritz	16.
Rosatto, Cava, Grapefruit, Pepper	
Atlas Negroni	17.
Cedarwood, Homemade Vermouth, Gin	

SPECIAL DRINKS – all iced possible

Chai latte	7.
Salted Caramel Latte	7.
Matcha Latte	7.5
Café de Olla	6.
Horchata – typisch spanisches Sommergetränk mit Schweizer Erdmandeln	8.

SOFT DRINKS

Chai Soda	7.
House Chai spice blend, Vanilla, Citrus mix	
Limonada	6.5
Homemade, seasonal flavor	
Kombucha	7.
Homemade, seasonal flavor	
Iced tea	6.5
Homemade, seasonal flavor	
Fresh Orange juice	6.

TEA & COFFEE

Fresh Mint tea	4.5
Fresh Ginger tea	5.5
Marrocan Tea	4.5
Espresso	5.
Cappuccino – iced possible	6.
Flat White – iced possible	7.
Latte Macchiato	6.5
Americano – iced possible	6.