

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.

68./person

TO START

Khobz bread with hummus and romesco	18.
3 Merguez steamed buns with salted lemon mustard	15.
Harira soup with chickpeas, lentils and chebakia crunch	12.

TO SHARE

Roasted beets, carrots and potato salad with pickles and turmeric foam	18.
Bitter greens, roasted pumpkin, pears and cinnamon vinagrette	18.
Corn tostada with Kefta spread and herb yogurt	16.
Fried Aubergine, Zaalouk with maple and walnuts	28.
Summer vegetable tajine on steamed couscous	32.
Confit and raw cherry tomatoes, chermoula and edamame	26.
Panfried sweet corn, leeks, Harissa sauce, cream cheese and totopo crunch	22.
Side of steamed couscous	6.
Side of Khobz	4.

DESSERT

Almond filo pastry with orange custard and dates	14.
The Moroccan Sundae – rosewater ice cream, lemon cookie dough, dulce de leche, Swiss cherries and whipped cream	16.
White chocolate flan, candied plums and chicorée caramel	12.
Chocolate mousse, sesame biscuit and raspberry mint	12.

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 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. 68./Person

ZUM STARTEN

Khobz Brot mit Hummus und Romesco	18.
3 gedämpfte Merguez Buns mit gesalzenem Zitronensenf	15.
Harira Suppe mit Kichererbsen, Linsen und Chebakia	12.

ZUM TEILEN

Geröstete Randen, Rüebli und Kartoffelsalat mit Pickles und Kurkumaschaum	18.
Bitter Salate, gerösteter Kürbis, Birnen und Zimt-vinaigrette	18.
Mais Tostada mit Kefta Aufstrich und Kräuter Joghurt	16.
Fritierte Aubergine, Zaalouk mit Ahornsirup und Walnüssen	28.
Sommergemüse-Tajine auf gedämpftem Couscous	32.
Confierte und rohe Kirschtomaten, Chermoula und Edamame	26.
Gebratener Zuckermais, Lauch, Harissa-Sauce, Frischkäse und Totopo-Crunch	22.
Gedämpfter Couscous als Beilage	6.
Khobz als Beilage	4.

DESSERT

Mandelblätterteig mit Orangencreme und Datteln	14.
Der marokkanische Eisbecher - Rosenwaser Eiscreme, Zitronenkeksteig, Dulce de leche, Schweizer Kirschen und Schlagsahne	16.
Flan aus weißer Schokolade, kandierten Pflaumen und Chicorée-Karamell	12.
Schokoladenmousse, Sesamkeks, Himbeeren und Minze	12.

Die Speisekarte kann sich aufgrund der Saisonalität der lokal bezogenen Zutaten ändern. Bitte teile uns mit, falls du Allergien oder Unverträglichkeiten hast. Alle Preise verstehen sich inklusive 7,7% MwSt. in CHF.

