

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

Roasted beets, carrots and potato salad with pickles and turmeric foam	18.
Cucumber, blueberries and pinenuts on a cumin tiradito	18.
Omelette filled with zucchini cream cheese and chives	12.
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	12.
"Pa amb tomàquet" and allioli	8.

SWEET

Honeycomb shaped pancakes with homemade nutella and orange custard	16.
Vanilla yogurt, spiced granola and seasonal fruits	9.5
Pastry of the day	6.

DRINKS

Cafe de olla	6.
Chai latte	7.
Golden latte	7.
Mint tea	4.5
Espresso	5.
Cappuccino	6.
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 7.7% taxes in CHF.



BRUNCH DRINKS

ALCOHOLIC COCKTAILS

Garibaldi	13.
Fluffy Blood Orange, Chebakia, Lime, Campari	
Bloody Mary	16.
Purple Carrot, Harissa, House Worcester, Lemon, Vodka	

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

Espresso Tonic	9.
Sea Buckthorn, Rose, Espresso, Tonic	
0% Dar wine	10.
Young grapes, Lemongrass, Flower water	
Make it a mimosa / + 4.00CHF	

SOFT DRINKS

Chai Soda	7.
House Chai spice blend, Vanilla, Citrus mix	
Limonada	6.5
Jasmine, orange blossom, lemon	
Kombucha	7.
Strawberry	
or	
Lemon Rosemary	
Mint Iced tea	6.5
Green tea, dried Pineapple, Mint	

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

Geröstete Randen, Rüebli und Kartoffelsalat mit Pickles und Kurkumaschaum	18.
Gurken, Heidelbeeren und Pinienkerne auf einem Kümmel Tiradito	18.
Gefüllte Omelette mit Zucchini-Frischkäse und Schnittlauch	12.
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	12.
"Pa amb tomàquet" mit Allioli	8.

SÜSS

Luftige Pancakes Nuss-Nougat Creme & Orangenpudding	16.
Vanillejoghurt, gewürztes Müsli und saisonales Obst	9.5
Gebäck des Tages	6.

GETRÄNKE

Cafe de olla	6.
Chai latte	7.
Golden latte	7.
Minztee	4.5
Espresso	5.
Cappuccino	6.
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 7.7% taxes in CHF.



BRUNCH GETRÄNKE

ALKOHOLISCHE COCKTAILS

Garibaldi	13.
Fluffy Blood Orange, Chebakia, Lime, Campari	
Bloody Mary	16.
Purple Carrot, Harissa, House Worcester, Lemon, Vodka	

ALKOHOLFREI COCKTAILS

Espresso Tonic	9.
Sea Buckthorn, Rose, Espresso, Tonic	
0% Dar wine	10.
Young grapes, Lemongrass, Flower water	
Make it a mimosa / + 4.00CHF	

SOFT GETRÄNKE

Chai Soda	7.
Gewürzmischung hausgemachter Chai, Vanille, Zitrusmischung	
Limonade	6.5
Jasmin, Orangenblüte, Zitrone	
Kombucha	7.
Erdbeere	
oder	
Zitrone-Rosmarin	
Minze Eistee	6.5
Grüner Tee, getrocknete Ananas, Minze	