

# 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 a discretion

### TO START

Khobz bread with silky hummus, sunchoke-taktouka and catalan olives	18.
Comforting harira soup with chickpeas, lentils and chebakia crunch	12.
4 steamed dumplings with chorizo oil	15.

### TO SHARE

Roasted beets and potato ensaladilla with pickles and turmeric foam	18.
Daikon radish escabeche, bean cream, dried plums and fried cashews	20.
Bitter greens, roasted pumpkin, pears and cinnamon vinaigrette	18.
Grilled salad, blood orange, tarragon sauce and sunflower pesto	18.
Corn tostada with kefta spread, herb yogurt and fresh greens	18.
Pan fried wild broccoli, almond sellou, harissa and white mole	28.
Winter vegetable tajine, caramelized onions and steamed couscous	32.
Sweet potato, kale cream, Brussels sprouts and balsamico glaze	26.
Baked cabbage and kohlrabi trinixat with gratinated fondue	27.
Side of steamed couscous	6.
Side of khobz	4.

### DESSERT

The Moroccan Sundae – rosewater ice cream, lemon cookie dough, dulce de leche, swiss cherries and whipped cream	16.
Crêpes with marinated clementines and pistachio cream	15.
White chocolate flan, apples, granola and chicorée-caramel	12.
Hazelnut chocolate foam, poached pear and coffee sauce	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 à discretion

### ZUM STARTEN

Khobz Brot mit Hummus, Topinambur-Taktouka und Schwarze Oliven	18.
Harira Suppe mit Kichererbsen, Linsen und Chebakia Crunch	12.
4 gedämpfte Dumplings mit Chorizoöl	15.

### ZUM TEILEN

Geröstete Randen und Kartoffelsalat mit Gewürzgurken und Kurkumaschaum	17.
Daikon-Rettich-Escabeche, Bohnencreme, Pflaumen und frittierte Cashewnüsse	20.
Bittersalate, gerösteter Kürbis, Birnen und Zimt-vinaigrette	18.
Gegrillter Salat, Blutorange, Estragonsauce und Sonnenblumenpesto	18.
Mais Tostada mit Kefta Aufstrich, frischem Salat und Kräuter Joghurt	18.
Wilder Brokkoli, Harissa, Mole Bianco und Mandel-Sellou	28.
Wintergemüse-Tajine, karamellierte Zwiebeln und gedämpfter Couscous	32.
Süßkartoffel, Grünkohlcreme, Rosenkohl und Balsamico-Glasur	26.
Gebackener Kohl und Kohlrabi Trinxat mit gratiniertem Fondue	27.
Gedämpfter Couscous als Beilage	6.
Khobz als Beilage	4.

### DESSERT

Der marokkanische Eisbecher - Rosenwasser Eiscreme, Zitronenkeksteig, Dulce de leche, Schweizer Kirschen und Schlagsahne	16.
Crêpes mit marinierten Clementinen und Pistaziencreme	15.
Flan aus weißer Schokolade, Apfel und Chicorée-Karamell	12.
Haselnuss-Schokoladenschaum, pochierte Birne und Kaffeesauce	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.

