

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 Zaalouk	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 cinammon vinaigrette	18.
Caesar Salad, capern sauce and caramelized almonds	16.
Corn tostada with Kefta spread and herb yogurt	16.
Smoked Jerusalem artichoke, chermoula and white mole	26.
King oyster, champignons and leek tajine with saffron couscous	32.
Sweet potato, caramelized onions, pistachios and balsamico glaze	26.
Baked cabbage and kohlrabi trinxat with gratinated fondue	24.
Side of steamed couscous	6.
Side of Khobz	4.

DESSERT

Pumpkin chestnut Bastilla with spiced burnt meringue	14.
The Moroccan Sundae – rosewater ice cream, lemon cookie dough, dulce de leche, Swiss cherries and whipped cream	16.
White chocolate flan, apple and chicorée caramel	12.
Chocolate mousse, milk rice and sea buckthorn berries	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 Zaalouk	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.
Bittersalate, gerösteter Kürbis, Birnen und Zimt-vinaigrette	18.
Caesar Salat, Kapersauce und karamellierte Mandeln	16.
Mais Tostada mit Kefta Aufstrich und Kräuter Joghurt	16.
Geräucherter Topinambur, Mole Bianco und Chermoula	26.
Austernpilz, Champignons und Lauch Tajine mit Safran Couscous	32.
Süßkartoffel, karamellierte Zwiebeln, Pistazien und Balsamico-Glasur	26.
Gebackener Kohl und Kohlrabi Trinxat mit gratiniertem Fondue	24.
Gedämpfter Couscous als Beilage	6.
Khobz als Beilage	4.

DESSERT

Kürbis-Kastanien-Bastilla mit flambiertem Gewürz-Meringue	14.
Der marokkanische Eisbecher - Rosenwasser Eiscreme, Zitronenkeksteig, Dulce de leche, Schweizer Kirschen und Schlagsahne	16.
Flan aus weißer Schokolade, Apfel und Chicorée-Karamell	12.
Schokoladen-Mousse, Milchreis und Sanddorn	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.

