



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
Auswahl von vieler 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 Orangenblütencreme	16.
Signature Vanilla Jogurt, gewürztes Granola mit saisonalen Früchten	12.
Meskouta-Zitronenkuchen mit Crèmeux und Kirschenmelasse	12.
Gebäck des Tages	

KNUSPRIG UND SEIDIG

Knackiger Blattsalat mit grünem Harissa und Nadja's Dressing	16.
T-Scramble auf gedünsteter Safranreis und Chili crumble	18.
Seidiger Hummus, karamellierte Zwiebeln, Sanddorn, Sumach und Za'atar mit Ramazan Brot	16.

SALZIG UND KRÄFTIG

Traditionelle Harira Suppe mit Kichererbsen, Linsen und Chebakia Crunch	14.
BBQ Pilz Sandwich, Ranch-Sauce mit Shokupan-Brot	19.5
Merguez-Crumble-Dürüm, marokkanischer Salat und Harissa-Crème-fraîche	16.
Rustikale Pommes mit Aioli und Salsa Brava (klein/gross)	9./12
KFM – KLE fried mushroommmmm mit hot-sauce	18.
Bunte Kartoffeln von unseren Bauern mit Harissa und Hollandaise	16.

Die Speisekarte kann sich aufgrund der Saisonalität der lokal bezogenen Bio Zutaten ändern. Unser Brot ist grösstenteils hausgemacht oder von John Baker (CH).

Bitte teile uns mit, falls du Allergien oder Unverträglichkeiten hast.

Alle Preise verstehen sich inklusive 8,1% MwSt. in CHF.



BRUNCH DRINKS

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Who is on the Mimosa train?	12.
Cava, frisch gepresster Orangensaft	
Selva Spritz	16.
Weisser Vermuth, Cava, Rosmarin, Quitte	
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.

SOFTGETRÄNKE

Chai Soda	7.
Gewürzmischung hausgemachter Chai, Vanille, Zitrusmischung	
Limonade	6.5
Hausgemacht, saisonaler Geschmack	
Kombucha	7.
Saisonal von JUNO	
Eistee des Hauses	6.5
Hausgemacht, saisonaler Geschmack	
Frisch gepresster Orangensaft	6.

TEE & KAFFEE

Frischer Minzetee	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 to enjoy our world
of flavors:

Brunch Journey

Get to taste our full flavor spectrum with the surprise
tasting brunch. You will get a selection of many 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 seasonal fruit	12.
Meskouta lemon cake with a crèmeux and cherry molasses Pastry of the day	12.

CRUNCHY AND SILKY

Leafy crunchy salad, green Harissa chunks and Nadja's dressing	16.
T-scramble on steamed saffron rice and chilli crumble	18.
Silky hummus, caramelised onions, sea buckthorn, sumac and za'atar with a soft Ramazan bread	16.

SAVOURY AND SAUCY

Traditional Harira soup with Chickpeas, Lentils and Chebakia crunch	14.
BBQ Mushroom Sandwich, Ranch sauce in Shokupan-Bread	19.5
Merguez crumble Dürüm, Moroccan salad, Harissa creme fraiche	16.
Thick fries with DAR with Aioli and Salsa Brava (small/big)	9./12
KFM – KLE fried mushroommmmm with hot sauce	18.
Colorful Potatoes from our framers with Harissa and Hollandaise	16.

Menu is subject to change due to seasonality of ingredients locally sourced. Our bread is mostly home-made or from John Baker (CH). 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	
Selva Spritz	16.
White Vermouth, Cava, Rosemary, Quince	
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.

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.