

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.
Cured daikon radish sashimi, horseradish cream and salad sprouts	18.
Corn tostada with Kefta spread and herb yogurt	16.
White asparagus, pine nuts and arugula	28.
Baked and stuffed zucchini on a green chili pistachio cream	32.
Confit and raw cherry tomatoes, chermoula and pickled corn	26.
Pan fried rice vermicelli, ginger, chili, green olives and puffed noodles	26.

Side of steamed couscous	6.
Side of Khobz	4.

DESSERT

Almond filo pastry with orange custard and dates	14.
Sponge cake, cacao juice, strawberries, nut rocher and chocolate ganache	12.
The Moroccan Sundae – rosewater ice cream, lemon cookie dough, dulce de leche, candied Swiss cherries and whipped cream	16.
Yogurt sorbet with rhubarb, sesame cracker and hazelnut crumble	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.
Marinierter Daikonrettich Sashimi, Meerrettich Creme und Salat Sprossen	18.
Mais Tostada mit Kefta Aufstrich und Kräuter Joghurt	16.
Weißer Spargel, Pinienkerne und Rucola	28.
Gebackene Zucchini gefüllt mit grüner Chili-Pistazien Crème	32.
Confierte und rohe Kirschtomaten, Chermoula und eingelegter Mais	26.
Gebratene Reisfadennudeln, Ingwer, Chili, grüne Oliven und Puffnudeln	26.
Gedämpfter Couscous als Beilage	6.
Khobz als Beilage	4.

DESSERT

Mandelblätterteig mit Orangencreme und Datteln	14.
Biskuit, Kakaosaftgelee, Erdbeeren, rocher und Schokoladenganache	12.
Der marokkanische Eisbecher - Rosenwassereiscreme, Zitronenkeksteig, Dulce de Leche, kandierte Schweizer Kirschen und Schlagsahne	16.
Joghurtsorbet mit Rhabarber, Sesamcracker und Haselnuss-Crumble	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.

