



## 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 Geschmacks-Spektrum mit  
dem Überraschungs Brunch. Du bekommst eine  
Auswahl an herzhaften und einem süßen Gericht,  
begleitet von einem Glas marokkanischen Tees.

**49./Person**

#### **Der All-In Brunch**

Alle herzhaften sowie süßen Speisen werden in zwei  
Wellen serviert mit der Option, das Lieblingsgericht  
nachzubestellen. Dazu gibt es unbegrenzt Kaffee oder  
Tee und ein Glas Schaumwein pro Person.

**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

Gazpacho – Kalte Suppe von einer frischen Auswahl unserer Bauern	12.
Tomatensalat mit Melonen, Himbeeren und Leche de Tigre	18.
T-Scramble auf gedünstetem Safranreis und Chili crumble	20.
Seidiger Hummus, karamellierte Zwiebeln, Sanddorn, Sumach und Za'atar mit Ramazan Brot	16.

### SALZIG UND KRÄFTIG

BBQ Pilz Sandwich, Ranch-Sauce mit Shokupan-Brot	19.5
Merguez-Crumble-Dürüm, marokkanischer Salat und Harissa-Crème-fraiche	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? Cava, frisch gepresster Orangensaft	12.
Selva Spritz Weisser Vermuth, Cava, Rosmarin, Quitte	16.
Atlas Negroni Zedernholz, Hausgemachter Vermouth, Gin	17.

## SPECIAL DRINKS – alle auf Eis möglich

Chai latte	7.
Salted Caramel Latte	7.
Matcha Latte	7.5
Café de Olla	6.

## SOFTGETRÄNKE

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

## TEE & KAFFEE

Frischer Minzetea	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

Farmers Gazpacho - cold soup from what grows on the field	12.
Tomato salad with Melons, Raspberries and Leche de Tigre	18.
T-scramble on steamed saffron rice and chilli crumble	20.
Silky hummus, caramelised onions, sea buckthorn, sumac and za'atar with a soft Ramazan bread	16.

### SAVOURY AND SAUCY

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 farmers 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? Cava, fresh Orange Juice	12.
Selva Spritz White Vermouth, Cava, Rosemary, Quince	16.
Atlas Negroni Cedarwood, Homemade Vermouth, Gin	17.

## SPECIAL DRINKS – all iced possible

Chai latte	7.
Salted Caramel Latte	7.
Matcha Latte	7.5
Café de Olla	6.

## SOFT DRINKS

Chai Soda House Chai spice blend, Vanilla, Citrus mix	7.
Limonada Homemade, seasonal flavor	6.5
Kombucha Homemade, seasonal flavor	7.
Iced tea Homemade, seasonal flavor	6.5
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.