WILLKOMMEN IM DAR

DAR hat eine süße Doppelbedeutung: Im Marokkanischen bedeutet es "Zuhause", eine Hommage an den Ort, aus dem unsere Inspiration stammt, und im Spanischen bedeutet es "geben", was für uns neben der Liebe die wichtigste Handlung ist.

Spanisch und marokkanisch sind die beiden Säulen unserer Küche, aber wir lassen uns von jeder schmackhaften Ecke der Welt inspirieren. Die Speisekarte im DAR ist zum Teilen gedacht, mit dem Gedanken, dass wir alle, ungeachtet unserer Unterschiede, gemeinsam das Brot brechen.

Alles, von den Speisen bis zu den Getränken, ist auf pflanzlicher Basis und wir sind stolz darauf, dass wir mit kleinen und biologischen Bauern zusammenarbeiten. So geben uns die Jahreszeiten den Wechsel der Speisekarte vor.

DIE DAR REISE

Lasst Euch überraschen und geniesst das volle Erlebnis!

Unser Küchenteam hat eine exquisite Auswahl an kalten und warmen Gerichten sowie verlockenden Desserts kreiert, um dir die vielfältigen Aromen unserer Welt näherzubringen.
Tauche ein in eine kulinarische Reise durch unsere Geschmackswelt, bestehend aus 10 bis 15 sorgfältig ausgewählten Gerichten zum Teilen, inklusive eines köstlichen Desserts, das den ganzen Tisch verzaubern wird.

74 CHF /person

DIE DAR PLATTE

Lasst Euch von der DAR Platte verzaubern, die speziell für den kleineren Hunger kreiert wurde.

Unser Küchenteam hat eine exquisite Auswahl an herzhaften Köstlichkeiten zusammengestellt, die deine Sinne verführen und dir einen unvergesslichen Einblick in unsere vielfältige Geschmackswelt bieten. Die DAR Platte ist für den ganzen Tisch gedacht, sodass jeder gemeinsam die Vielfalt und die delikaten Aromen unserer Küche genießen kann.

59 CHF /person

English

WELCOME TO DAR

DAR has a sweet double meaning, in Moroccan it means “home”, paying tribute to where our inspiration comes from, and in Spanish it means "to give" which is the most important act we believe in besides love.

Spanish and Moroccan are the two pillars of our cuisine but we take inspiration from any tasty corner of the world. The menu at DAR is created to share, with the idea that no matter our differences, we all break bread together.

Everything from the food to the drinks is plant based and we are proud to say that we work with small and organic farmers.
Thus, the seasons dictate the menu changes for us.

THE DAR JOURNEY

Get surprised and enjoy the full experience!

Our kitchen team has created an exquisite selection of cold and hot dishes, as well as tempting desserts, to bring you the diverse flavors of our world. Immerse yourself in a culinary journey through our world of flavors, featuring 10 to 15 carefully selected dishes to share, including a delicious dessert that will enchant the entire table.

74 CHF /person

THE DAR PLATTER

Let yourself be enchanted by the DAR Platter, specially created for the smaller appetite.

Our kitchen team has put together an exquisite selection of savory delicacies that will tantalize your senses and give you an unforgettable insight into our diverse world of flavors. The DAR Plate is meant for the whole table to share, so everyone can enjoy the variety and delicate aromas of our cuisine together.

59 CHF /person

À LA CARTE

FRISCH UND KNUSPRIG

Topinambur-Tatar mit Jus von Moro-Blutorange und Sanddorn, Radieschen und saisonalem Grün	22.
Weisser, lauwarmer Spargel mit Sauerampfer, Haselnuss und Harissa-Hollandaise	23.
Frische Mandarinen, geröstete Rote Bete und Bohnensalat mit Petersilienmayo und mariniertem Kohlrabi-Carpaccio	22.

WARM UND AROMATISCH

Harira Suppe mit Kichererbsen, Linsen und Chebakia Crunch	12.
3 gedämpfte Merguez Buns mit gesalzenem Zitronensenf	16.
Geschmorte Karotte mit Labneh, Kräuteröl und Müesli	28.
Gerösteter Blumenkohl mit Chermoula und Süsskartoffel-Muhammara	26.
Bakoula-Gemüse, gebratenem Winterkohl, gesalzene Zitronen	24.
KFM – KLE fried Mushroom	18.
Seffa Medfouna: Gedämpfte Nudeln, karamellisierte Zimtzwiebeln und Pflaumen-Tajine mit gesalzenen Mandeln	28.

BROT UND BEILAGEN

"Khobz" - Marrokkanisches Brot mit Hummus, Kürbis-Linsenmiso-Dip und Oliven	18.
Khobz als Beilage	6.

DESSERT

Der marokkanische Eisbecher - Rosenwasser Eiscreme, Zitronenkeksteig, Dulce de leche, Kirschen und Walnüsse	16.
Marrokanischer Minz-Tee Flan, Süsskartoffelcréme, Verveine-Birnen	12.
Soufra Filoteig mit gebackenem Apfel und Orangenblütenschaum	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 8,1% MwSt. in CHF.

À LA CARTE

FRESH AND CRUNCHY

Topinambur tartare with jus of Moro blood orange and sea buckthorn, radishes and seasonal greens	22.
White, lukewarm asparagus with sorrel, hazelnut and harissa hollandaise	23.
Fresh mandarin, roasted beetroot and bean salad with parsley mayo and marinated kohlrabi carpaccio	22.

WARM AND AROMATIC

Harira soup with chickpeas, lentils and chebakia crunch	12.
3 Merguez steamed buns with salted lemon mustard	16.
Braised Carrot with Labneh, Herb oil and Cereal Crunch	28.
Roasted Cauliflower with Chermoula and Sweet Potatoe Muhammara	26.
Bakoula Veggies, panfried Wintergreens, salted Lemons	24.
KFM – KLE fried Mushroom	18.
Seffa Medfouna: Steamed Pasta, caramelized Cinnamon Onions and Plum Tajine with salted almonds	28.

BREAD AND SIDES

"Khobz" Traditional bread with silky Hummus, Pumpkin-Lentilmiso-Dip and Olives	18.
Side of khobz	6.

DESSERT

The Moroccan Sundae: Rosewater ice cream, lemon cookie dough, dulce de leche, Cherries and Walnuts	16.
Marrocan Mint Tea Flan, Sweet Potatoe Custard, Verbena Pears	12.
Soufra Filo pastry with baked apple and Orange blossom custard	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 8.1% taxes in CHF.