



→ P I T A S

Falafel Pita	Falafel, Randen, Rettich-Pickles, pink Tahini-Sauce, Hummus, crispy Mais, Soja-Joghurt Kräuter dip		14.50
Chicken Pita	grilliertes Poulet, Blumenkohl, Rettich-Pickles, würzige Mangosauce, Hummus, Golden-Nuss-Dukkah, Soja-Joghurt Kräuter dip		16.50
Beef Pita	grilliertes Rindfleischpatty, Peperoni, Kohlrabi-Pickles, Apfel-Ketchup, Hummus, Röstzwiebeln, Soja-Joghurt Kräuter dip		16.50
Summer in the City Pita (Saisonal)	Falafel, grillierte Zucchini, Rettich-Pickles, Heidelbeer-Salsa, Hummus, crispy Mais		15.50

→ B O W L S

Falafel Bowl	Falafel, Randen, Rettich-Pickles, Pimiento de Padron, Hummus, Salat, pink Tahini-Sauce, crispy Mais, 4-Korn-Getreidemischung, Soja-Joghurt Kräuter dip		21.50
Chicken Bowl	grilliertes Poulet, Blumenkohl, Rettich-Pickles, würzige Mangosauce, Pimiento de Padron, Hummus, Golden-Nuss-Dukkah, Salat, 4-Korn-Getreidemischung, Soja-Joghurt Kräuter dip		23.-
Beef Bowl	grilliertes Rindfleischpatty, Kohlrabi-Pickles, Peperoni, Salat, Hummus, Pimiento de Padron, Apfel-Ketchup, 4-Korn-Getreidemischung, Röstzwiebeln, Soja-Joghurt Kräuter dip		23.-
Summer in the City Bowl (Saisonal)	Falafel, 4-Korn-Getreidemischung, Salat, grillierte Zucchini, Rettich-Pickles, Heidelbeer-Salsa, Pimiento de Padron, Hummus, crispy Mais		22.50

→ P L A T E S

Meat Platter deluxe	grilliertes Poulet, grilliertes Rindfleischpatty, Hasselback Potato, Salat, Hummus, Randen, Peperoni, Blumenkohl, Pimientos de Padron, Pickles, würzige Mangosauce, Golden-Nuss-Dukkah, Soja-Joghurt-Kräuter dip		28.-
Vegan Platter deluxe	Falafel, Hasselback Potato, Salat, Randen, Peperoni, Blumenkohl, Pimientos de Padron, Pickles, Golden-Nuss-Dukkah, pink Tahini-Sauce, Soja-Jogrt-Kräuter dip		26.-
Cesar Salad	grilliertes Poulet, Lattich, Grana Padano, Ceasar Mayo, Cherry Tomaten, Buchweizen-Hanf-Chrunch		20.-

→ T A P A S

Falafel (5 Stk.)	knusprige Falafel mit Soja-Joghurt-Kräuter dip		7.-
Grilled Olives	grillierte, marinierte grüne und schwarze Oliven		5.-
Pimientos de Padron	Pimientos mit Camargue Salz und crispy Mais		5.-
Raita (Saisonal)	Pita, Soja-Joghurt-Dip mit Gurke, Ingwer, Minze, Koriander, Kreuzkümmel		8.-
Marktgrill Schlangensbrot	2 Stk., Safran-Aioli		9.-
Trilogy of Dips	Hummus, Soja-Joghurt-Kräuter dip und pink Tahini-Sauce mit Pitabrot		7.-
Mixed Tapas (ab 2. Pers)	grillierte Oliven, Falafel, Pimientos de Padron, Hummus, 2 Pitas, Soja-Joghurt Kräuter dip		21.-

Fleisch (Geflügel, Schwein, Rind) — Schweiz

Alle Preise in CHF — inkl. MwSt.











● enthält keine glutenhaltige Lebensmittel

● vegan





→ SIDES

Hasselback Potato	Fächerkartoffel mit Brunnenkresse, Camarague Salz, Soja-Joghurt-Kräuterdip	 	6.-
Grilled Feta	Baumnuss-Panade und Lavendel		8.-
Grilled Avocado	mit Zitrone, Minze, Haselnuss-Pesto	 	8.-
Grilled Tomato Salad (Saisonal)	mit Knoblauch	 	7.-
Every Day is Friesday	Pommes Frites	 	7.-
Pita (1 Stk.)	Pitabrot		2.-
ADD ON	portion Haus Ketchup oder vegane Mayo		2.-

→ SWEETS

French Toast Rolls	Ahornsirup, frische Beeren		7.-
---------------------------	----------------------------	--	-----

