



BRUNCH MENU



SHARING IS CARING

In the spirit of our Moroccan and Spanish 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 bite of most of our dishes and
to drink our delicious Moroccan tea.

49./person

Signature Dishes Selection

You only want to eat our most famous dishes?
Then this selection is for you.
It includes our Soup, The Crunchy Green Salad, BBQ Mushroom
Sandwich, Fattet Hummus and of course KFM. We will also
bring you our Moroccan tea with it.

35./person

À LA CARTE

SWEET

"Honeycomb" Baghrir pancakes with fruit compote, maple syrup and custard	16.
Signature Vanilla yogurt, spiced and roasted granola with seasonal fruit	9.5
French toast, floral syrup, fruit compote, whipped cream and condensed milk	12.

STARTERS

Fattet Hummus on tortilla chips, roasted pumpkin and caramelized raisins	18.
Crunchy green salad, caramelized almonds, nutmesan and caper cream	16.
Different types of cabbage, onions, cumin vinaigrette, fried taco stripes	18.
Corn tostada, peanut salsa macha, pan-fried broccoli and toasted sesame	18.

SPOONFULL

Harira soup with chickpeas, lentils and chebakia crunch	12.
Creamy scramble with Labneh, chermoula oil and caramelized onions	20.

ON BREAD

Merguez Fez Medina Sandwich, Harisa mayo and Moroccan herb salad	18.
Open focaccia, silky hummus, grilled winter veggies, pickles and herb oil	16.
From Restaurant KLE: BBQ Mushroom sandwich, sourdough and ranch sauce	18.

DEEP FRIED

French Fries tossed in secret spicemix with Aioli and salsa Brava on the side	10.
KFM with sweet and hot sauce (southern style fried mushrooms)	18.

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 8.1% taxes in CHF.



BRUNCH DRINKS

DRINKS

Chai latte	7.
Salted Caramel Latte	7.
Matcha Latte	7.5
Mint tea	4.5
Moroccan tea	4.5
Espresso	5.
Cappuccino	6.
Iced Coffee	7.
Orange juice	6.

ALCOHOLIC COCKTAILS

Who is on the Mimosa train? Cava, fresh orange juice	14.
Caramello – our Espresso Martini Vodka, Swiss coffee Liqueur, Vanilla, Cinnamon, Espresso	18.

SOFT DRINKS

Chai Soda House Chai spice blend, Vanilla, Citrus mix	7.
Limonada Hausgemacht, saisonaler Geschmack	6.5
Kombucha Hausgemacht, saisonaler Geschmack	7.
House Iced tea Hausgemacht, saisonaler Geschmack	6.5



BRUNCH MENU



SHARING IS CARING

Im Geiste unserer marokkanischen und spanischen Herkunft,
sind alle unsere Gerichte zum Teilen gedacht.
Unsere Küchenchefs haben zwei Platten kreiiert,
unsere Welt der Aromen zu genießen:

Brunch-Reise

Probiere unser gesamtes Geschmacksspektrum mit dem
Überraschungsbrunch. Du bekommst einen Happen von den
meisten unserer Gerichte und
unseren köstlichen marokkanischen Tee zu trinken.

49./Person

Signature Dishes Auswahl

Du möchtest nur unsere berühmtesten Gerichte essen?
Dann ist diese Auswahl genau das Richtige für Dich.
Sie umfasst unsere Suppe, den knackigen grünen Salat, das
BBQ-Pilz-Sandwich, Fattet Hummus und natürlich KFM. Wir
bringen Dir ebenfalls unseren marokkanischen Tee dazu.

35./Person

À LA CARTE

SÜSS

“Honeycomb” Baghrir Pancakes mit Fruchtkompott, Ahornsirup und Custard	16.
Signature Vanilla yogurt, gewürztes Granola mit saisonalen Früchten	9.5.
French toast, floraler Sirup, Fruchtkompott, Schlagrahm und Kondensmilch	12.

STARTERS

Fattet Hummus auf Tortilla Chips, gerösteter Kürbis und karamellierte Rosinen	18.
Grüner Salat, karamellisierte Mandeln, Nussmesan und Kapercrème	16.
Verschiedene Kohlsorten, Zwiebeln, Kümmelvinaigrette, frittierte Tacostreifen	18.
Maistostada, Erdnuss-Salsa-Macha, gebratener Brokkoli und getoasteter Sesam	18.

LÖFFELGERICHTE

Harira Suppe mit Kichererbsen, Linsen und Chebakia Crunch	12.
Cremiges Tofu-Scramble, Labneh, Chermoulaöl und karamellisierte Zwiebeln	20.

AUF BROT

Merguez Fez Medina Sandwich, Harissa mayo und marrokanische Kräuter	18.
Offene Focaccia, seidiger Hummus, grilliertes Wintergemüse, Kräuteröl	16.
Vom Restaurant KLE: BBQ Pilz Sandwich, Sauerteigbrot und Ranchsauce	18.

FRITTIERTES

Pommes mit geheimer Gewürzmischung und Aioli und Salsa Brava zum Dippen	10.
KFM mit süss-scharfer Sauce (southern style fried mushrooms)	18.

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 8.1% taxes in CHF.



BRUNCH GETRÄNKE

GETRÄNKE

Chai latte	7.
Salted Caramel Latte	7.
Matcha Latte	7.5
Minztee	4.5
Marokkanischer Tee	4.5
Espresso	5.
Cappuccino	6.
Eiskaffee	7.
Orangensaft	6.

ALKOHOLISCHE COCKTAILS

Who is on the Mimosa train?	14.
<small>Cava, frisch gepresster Orangensaft</small>	
Caramello – our Espresso Martini	18.
<small>Vodka, Swiss coffee Liqueur, Vanilla, Cinnamon, Espresso</small>	

SOFT GETRÄNKE

Chai Soda	7.
<small>Gewürzmischung hausgemachter Chai, Vanille, Zitrusmischung</small>	
Limonade	6.5
<small>Hausgemacht, saisonaler Geschmack</small>	
Kombucha	7.
<small>Hausgemacht, saisonaler Geschmack</small>	
Eistee des Hauses	6.5
<small>Hausgemacht, saisonaler Geschmack</small>	