



TAKE ME AWAY

Kleiner Salat zur Bowl *small side salad* V⊗⊙ 6

Kleiner Hummus zur Bowl *small hummus* V⊗ 8

Harira in a bowl.

Marokkanische Linsen, Basmati Reis, Gemüsepickles und geröstete Haselnüsse, wahlweise serviert mit:

Moroccan lentils, basmati rice, pickled vegetables and crunchy hazel nuts, with the choice of:

★ **Masala Poulet & Joghurt** *chicken & yogurt* ⊙ 24

★ **Tempeh & Cream** *fermented soy & cream* V⊗⊙ 22

Tabouleh in a bowl.

Bio-Bulgur mit Granatapfel, Frühlingszwiebeln, Minze und gerösteten Pistazien, wahlweise serviert mit:

Organic bulgur with pomegranate, spring onion, mint and roasted pistachios, with the choice of:

★ **Grilled Manouri & Joghurt** *cheese & yogurt* 21

★ **Tempeh & Tahini** *fermented soy & tahini* V⊗ 23

Curry in a bowl.

Kokosnussmilchcurry, Basmati Reis, Gemüsepickles und geröstete Erdnüsse, wahlweise serviert mit:

Coconut milk curry, basmati rice, vegetable pickles and crunchy peanuts, with the choice of:

★ **Tofu & Cream** *tofu & cream* V⊗⊙ 21

★ **Masala Poulet & Joghurt** *chicken & yogurt* ⊙ 24

Drinks.

Green Love Tea -hausgemacht- mit grünem Darjeeling und Nana Minze 4

Lemonade -hausgemacht- Zitronensaft, Rohrzucker, Soda 5

Berner Altstadtwasser Prickelnd -filtriert- 30cl 3

Mango Lassi ⊙ -bio- 7

Espresso | Kaffee 4

V **vegan** ⊗ **laktosefrei** ⊙ **glutenfrei**

V **vegan** ⊗ **dairy free** ⊙ **gluten free**

Bitte frag unsere Crew bei Unverträglichkeiten!

Food allergies? Please ask our crew!

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. 2.5% Mehrwertsteuer.



TAKE ME AWAY

Kleiner Salat zur Bowl *small side salad* V⊗⊙ 6

Kleiner Hummus zur Bowl *small hummus* V⊗ 8

Harira in a bowl.

Marokkanische Linsen, Basmati Reis, Gemüsepickles und geröstete Haselnüsse, wahlweise serviert mit:

Moroccan lentils, basmati rice, pickled vegetables and crunchy hazel nuts, with the choice of:

★ **Masala Poulet & Joghurt** *chicken & yogurt* ⊙ 24

★ **Tempeh & Cream** *fermented soy & cream* V⊗⊙ 22

Tabouleh in a bowl.

Bio-Bulgur mit Granatapfel, Frühlingszwiebeln, Minze und gerösteten Pistazien, wahlweise serviert mit:

Organic bulgur with pomegranate, spring onion, mint and roasted pistachios, with the choice of:

★ **Grilled Manouri & Joghurt** *cheese & yogurt* 21

★ **Tempeh & Tahini** *fermented soy & tahini* V⊗ 23

Curry in a bowl.

Kokosnussmilchcurry, Basmati Reis, Gemüsepickles und geröstete Erdnüsse, wahlweise serviert mit:

Coconut milk curry, basmati rice, vegetable pickles and crunchy peanuts, with the choice of:

★ **Tofu & Cream** *tofu & cream* V⊗⊙ 21

★ **Masala Poulet & Joghurt** *chicken & yogurt* ⊙ 24

Drinks.

Green Love Tea -hausgemacht- mit grünem Darjeeling und Nana Minze 4

Lemonade -hausgemacht- Zitronensaft, Rohrzucker, Soda 5

Berner Altstadtwasser Prickelnd -filtriert- 30cl 3

Mango Lassi ⊙ -bio- 7

Espresso | Kaffee 4

V **vegan** ⊗ **laktosefrei** ⊙ **glutenfrei**

V **vegan** ⊗ **dairy free** ⊙ **gluten free**

Bitte frag unsere Crew bei Unverträglichkeiten!

Food allergies? Please ask our crew!

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. 2.5% Mehrwertsteuer.