



za zaa

oriental soul food





A warm  
welcome at  
za zaa.  
Enjoy!



## ■ Kaffee coffee

Kaffee Creme - Mokka Efti <i>coffee</i>	4
Kaffee Creme entkoffeiniert <i>decaffeinated coffee</i>	4
Espresso	3.5
Doppelter Espresso <i>double espresso</i>	5.5
Espresso Macchiato	4
Ristretto	3.5
Arabischer Mocca <i>arabic mocca</i>	4.5
Latte Macchiato	5
Cappuccino	4.5
Schale <i>milky coffee</i>	4.5
Kalter Kaffee – mit/ohne Milch <i>iced coffee with/without milk</i>	5
Caffe Coretto mit Grappa/Vecchia Romagna <i>coffee with grappa/Vecchia Romagna</i>	6.5

## ■ Milchgetränke *milky beverages*

Heisse Milch/kalte Milch <i>hot/cold milk</i>	3.5
Heisse/kalte Schoggi <i>hot/cold chocolate</i>	4.5
Heisse/kalte Ovomaltine <i>hot/cold ovomaltine</i>	4.5

## ■ Teekanne *teapots*

Minze Marokko mit Grüntee <i>teapot morrocan mint with green tea</i>	5
Minze Libanon mit Schwarztee <i>teapot libanon mint with black tea</i>	5

Griechischer Bergtee Eisenkraut 5  
*teapot greek vervain tea*

Mate Aaron aromatischer Matetee 5  
*teapot mate tea*

### ☑ Teeglas *tea*

Frische Minze mit Holunder 5  
*fresh mint tea with elderflower*

Frische Minze mit Honig 5  
*fresh mint tea with honey*

Frische Minze mit Limette 5  
*fresh mint tea with limes*

Ingwer-Zitronetee 5  
*ginger lemon tea*

Yasmintee 4.5  
*yasmin tea*

Rosentee 4.5  
*tea infused with rose*

Grüntee 4.5  
*greentea*

Schwarztee 4.5  
*earl grey tea*

Chai Latte mit Milchschaum, Honig & Zimt 5  
*chai latte with milk, honey and cinnamon*

### ☑ Glace/Frappé *ice cream/milkshakes*

Vanille, Schoko, Zimt, Mango 5.5  
*vanilla, chocolate, cinnamon, mango*

### ■ Hausgemacht & Einzigartig *homemade*

Rosenblüteneistee mit Orangenwasser 3dl 4.5  
*iced tea with roseblossom and orange flavour* 5dl 6.5

Limetten-Minze Limo 3dl 5.5  
*lemonade with lime and mint flavour* 5dl 7

Granatapfel-Basilikum Limo 3dl 5.5  
*lemonade with pomegranate and basil flavour* 5dl 7

Zitronen-Rosmarin Limo 3dl 5.5  
*lemonade with lemon and rosemary flavour* 5dl 7

## 📌 Getränke offen *beverages per glas*

Bio-Sirup aus Bern: Rosenblüten, Holunderblüten, Goldmelissen, Chai	3dl 4.5 5dl 6.5
<i>organic syrup from bern rose blossom/elderflower/bergamot/chai</i>	
Bio-Apfelmost vom Bauernhof Apfel-Most/Apfelschorle	3dl 4.5 5dl 6.5
<i>organic apple juice from a farm/ apple spritzer</i>	
Orangensaft/Orangensaftschorle	3dl 4.5 5dl 6.5
<i>orange juice/orange spritzer</i>	
Dew Kurdisches Joghurtgetränk	3dl 4.5
<i>kurdish yogurt-based drink</i>	

## ✅ Getränke Flaschen *beverages bottled*

Wasser aus dem Appenzell still/laut	3dl 4.5 5dl 6.5 1l 9.5
<i>mineral water from appenzell sparkling/still</i>	
Coca Cola	3dl 5
Coca Cola Zero	3dl 5
Fritz Kola	3.3dl 5
Fritz Kola ohne Zucker/ <i>without sugar</i>	3.3dl 5
Fritz Limo	3.5dl 5
Zitrone, Orange, Apfel-Kirsch-Holunder <i>lemonade lemon, orange, apple-cherry- elderflower</i>	
Fritz Rhababerschorle	3.5dl 5
<i>rhubarb soda</i>	
Club Mate Eistee	3.3dl 5
<i>iced tea</i>	
Club Mate Granat	3.3dl 5
<i>iced tea pomegranate</i>	
Thomas Henry Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	2 dl 5

## 📌 Bier *beer*

Appenzeller Lager (5,2% Vol.)	3dl	4.5
	5dl	6.5
Panaché mit Elmer-Citro <i>mixed with lemonade</i>	3dl	4.5
	5dl	6.5
Menasché mit Minze Sirup <i>mixed with mint syrup</i>	3dl	4.5
	5dl	6.5
Grenasché mit Grenadin Sirup <i>mixed with pomegranate syrup</i>	3dl	4.5
	5dl	6.5

## 📌 Flaschen *bottles*

Vollmondbier (5,2% Vol.)	3dl	5.5
Leermondbier (0,0% Vol.)	3dl	5.5
Holzfassbier (5,2% Vol.)	3d	5.5
Calvinus-Blanche (Bio, 5,2% Vol.%)	3dl	5.5
Schwarzer Kristall (6,3% Vol.%)	3dl	5.5
Quöllfrisch naturtrüb (4,8% Vol.)	3dl	5.5
Hefe-Weizenbier (Bio, 5,2% Vol.)	5dl	7

## ■ Spirituosen liquor

Gin Bombay Sapphire 38%	4cl	9
Vodka Absolut 40%	4cl	9
Rum Havana Club (Silver/Braun 3 anejo) 38%	4cl	9

## ☑ Whisky

Talisker (Single Malt 10 Years) 45%	4cl	12
Oban (Single Malt 14 Years) 43%	4cl	13
Lagavulin (Single Malt Islay 16 Years) 43%	4cl	13
Canadian Club (Blended Whisky) 40%	4cl	10
Jack Daniel's (Tennessee Whisky) 40%	4cl	10
Ballentine's (Blended Scotch Whisky) 40%	4cl	9

## ☑ Longdrinks

Caipirinha		13
Mojito		13
Campari Orange		9
Cuba Libre		12
Gin Tonic/Lemon		12
Vodka Orange/Lemon		12
Whisky Cola		12



## ■ Apéro Appetiser

- Frühlingserwachen *spring awakening*** 8  
Weisswein mit Mineral, Holundersirup  
*white wine with sparkling water and elderflower syrup*
- Sommernachtstraum *a midsummer night's dream*** 8  
Weisswein mit Mineral, Rosensirup  
*white wine with sparkling water and rose blossom syrup*
- Herbstgeflüster *autumn whispers*** 8  
Weisswein mit Mineral, Goldmelissensirup  
*white wine with sparkling water and bergamot syrup*
- Winterzauber *winter magic*** 8  
Weisswein mit Mineral, Chaisirup  
*white wine with sparkling water and chai syrup*
- Hugo Classic** 11  
Prosecco, Mineral, Holundersirup, Limette, Minze  
*prosecco with elderflower syrup, lime and mint*
- Hugo Oriental** 11  
Prosecco, Mineral, Rosensirup, Limette, Minze  
*prosecco with rose blossom syrup, lime and mint*
- Aperol Spritz** 9  
Prosecco, Aperol, Sodawasser  
*aperol and prosecco with a dash of soda*
- Kir Royal** 9  
Prosecco mit Crème de Cassis  
*prosecco with crème de cassis*
- Kir** 7  
Weisswein mit Crème de Cassis  
*prosecco and white wine with crème de cassis*
- Gespritzer Weisswein** 6  
Weisswein süss/sauer  
*white wine with a dash of soda sweet/sour*

## ■ Apéro Appetiser

Campari Orange		9
Campari Soda		8
Raki Anisbrand 53%	2cl	7
Campari, Cynar 23%	4cl	7
Martini Bianco, Martini Rosso 15%	4cl	7
Pastis 5 45%	12cl	7
Ramazotti, Appenzeller 30%	4cl	7
Averna, Fernet Branca 32%	4cl	7

## ■ Digestif

Grappa die Barolo 43%	2cl	8
Vecchia Romagna 38%	2cl	8.5
Southern Comfort 37%	4cl	9
Baileys Irish Cream 17%	4cl	8.5
Amaretto die Saronno 28%	4cl	8.5
Sambucca Molinari 40%	4cl	8.5
Humbel Gelbmöstler 43%	2cl	9
Humbel Holunder Brand 43%	2cl	9
Humbel Kirsche 43%	2cl	9

## 🍷 Schaumwein *sparkling wine*

<b>Cava DO Villa Conchi, Spanien</b>	1dl	7
Chardonnay, Macabeo, Xarel-lo, Parellada	7.5dl	45

Brillante, goldene Farbe. In der Nase Aromen von Zitrus, Quitten, reifen Äpfeln und gerösteten Mandeln. Nuancen von Brioche sowie florale Noten sind ebenfalls erkennbar. Am Gaumen mit frischer Säure, feiner Perlage und einem nachhaltigen, aromatischen Finale.

*Bright golden colour.*

*On the palate flavours of ripe apples, roasted almonds. Taste of brioche, hazelnut, fruity.*

*Fine bubbles, nice balance with an aromatic finish.*

<b>Josep Maria Raventós i Blanc, Spanien</b>	1dl	8
Macabeo, Xarel-lo, Monastrell, Parellada Zarte,	7.5dl	52

Lachsrosa Farbe. Feine Nase mit einem Hauch von roter Frucht & Brioche. Am Gaumen Elegant und Frisch. Mit ansprechendem Gewicht und subtilem Tannin, welches, nebst der schönen Farbe, von der Monastrell stammt. 91 Parker Punkte

*Soft pink colour.*

*Taste of brioche and red fruits . On the palate elegant and fresh.*

## 🍷 Weisswein *white wine*

<b>Angora Beyaz Sultana, Türkei/Anatolien</b>	1dl	6
Sultana	7.5dl	38

Ein Weißwein mit grüngelber Farbe, ausdrucksstarkem Bouquet mit tropischen Früchten, frisch und fruchtig im Geschmack, mit zarten Citrus- und Blumentönen.

*Green-yellow colour. flavours of tropical fruits.*

*On the palate a fresh and fruity taste with an aromatic touch of flowers.*

<b>Basa DO Telmo Rodriguez, Spanien/Rueda Verdejo</b>	1dl	7
Viura, Sauvignon Blanc	7.5dl	45

Strohgelbe Farbe. Aromen nach Zitrusfrüchten, Passionsfrucht, Kiwi, Holunder. Am Gaumen ein leicht würziger Touch mit exotischen Frucht-Nuancen.

*Straw yellow colour. Flavours of citrus fruits,*

*passionfruit, kiwi and elderflower. On the palate a light, aromatic touch of exotic fruits.*

## 📌 Rotwein *red wine*

**Musar Jeune Gaston Hochar, Libanon/Bekaa Valley** 1dl 7  
Cinsault, Shiraz, Cabernet Sauvignon, Syrah 7.5dl 45

Kirschen, schwarzen Johannisbeeren, reifen Brombeeren. Tannine sind sehr weich & gut integriert. Gaumen bringt eine gute Komplexität von würzigen Aromen.

*Cherries, black currants and ripe black berries.*

*Tannins soft and well balanced.*

*On the palate a balanced mix of aromatic flavours.*

**Camins del Priorat Alvaro Palacios, Spanien/Priorat DOQ** 1dl 8  
Samsó, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah 7.5dl 52

Tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase stechen Noten von reifen roten Beeren, Cassis sowie florale Aromen hervor. Am Gaumen viel Frucht, Pflaumen und Holznoten. Leichte Röstaromen und eine gute Säure mit einem langen, fruchtigen Abgang. 91 Parker Punkte

*Deep ruby-red with purple reflections.*

*Aroma notes of ripe red berries, cassis as well as floral flavours.*

*On the palate very fruity, plum and woody flavours.*

*Light roasting flavours and light sourness.*

**Syrah du Maroc Tandem Alain Graillot, Casablanca** 1dl 8  
Syrah, Shiraz. 7.5dl 52

Das Bouquet verströmt Noten von roten und schwarzen reifen Früchten. Der samtige Auftakt wird von reifen, fast Konfitüre artigen Fruchtaromen getragen.

*Bouquet of ripe red and black fruits. fruity jam flavours.*

**Château Musar Gaston Hochar Libanon/Bekaa Valley** 7.5dl 68  
Cabernet Sauvignon, Cinsault, Mourvedre

Rostrot mit braunem Rand, welcher sich schon durchsichtig gibt. Darjeeling, Hagebutte und Pflaumen. Am Gaumen süß und mit einer lebendigen Säure. Moschus und reife Sauerkirschen, umhüllt von Eleganz. 92 Parker Punkte

*Rust-coloured.*

*Darjeeling, rosehip and plums. On the palate sweet with a fresh sourness. Flavours of musk and ripe sour cherries, infolded in elegance.*

## ■ Schorba soup

1. Schorba Addas: Gelbe Linsensuppe vv 7  
*yellow lentil soup*

## ☑ Salate salads

2. Scharkie: Vierjahreszeiten Salat vv 7  
*four seasons salad*
3. Fatusch: arabischer Salat mit geröstetem Brot vv 10.5  
*arabic salad with roasted bread*
4. Taboulé: libanesischer Petersilien-Boulgur Salat vv 10.5  
*lebanese bulgur salad with parsley*
5. Gurken-Minzesalat mit frischer Minze  
Zitronensaft und Olivenöl vv 10.5  
*cucumber salad garnished fresh mint,  
lemon juice and olive oil*
6. Tomaten-Granatapfel-Salat 10.5  
mit frischem Basilikum vv  
*tomato pomegranate garnished with fresh basil*
7. Hirtensalat 10.5  
gemischter Salat mit Fetakäse und Oliven v  
*mixed salad with feta cheese and olives*
8. Falafel Salat mit vier Kichererbsen-Bällchen 17.5  
und Hummus vv  
*salad with four falafel balls and hummus*
9. Pouletspiess Salat 20.5  
Bunter Salat mit zwei Pouletspiese und Hummus  
*colourful salad with two chicken skewers and hummus*
10. Lammspiess Salat 22.5  
Bunter Salat mit zwei Lammspieße und Hummus  
*colourful salad with two lamp skewers and hummus*

## ❑ Hommus *hummus*

- |   |      |
|---|------|
| 11. Hommus Original vv  | 7.5  |
| <i>Püree von Kichererbsen an Sesampaste</i><br><i>hummus with sesam paste</i>                                     |      |
| 12. Hommus Beiruti vv   | 8.5  |
| <i>Püree von Kichererbsen</i><br><i>an Kreuzkümmel &amp; Petersilie</i><br><i>hummus with cunim &amp; parsley</i> |      |
| 13. Hommus Za'tar vv  | 8.5  |
| <i>Püree von Kichererbsen mit Thymian-Sesam</i><br><i>hummus with cunim, thyme and sesame</i>                     |      |
| 14. Hommus Harra vv   | 8.5  |
| <i>Püree von Kichererbsen mit Harrisa, pikant</i><br><i>hummus with harrisa, spicy</i>                            |      |
| 15. Hommus Pinien vv  | 9    |
| <i>Püree von Kichererbsen mit Kreuzkümmel &amp; Pinien</i><br><i>hummus with cunim and pine nuts</i>              |      |
| 16. Hommus Lahme  | 14.5 |
| <i>Püree von Kichererbsen mit Lammspiess</i><br><i>hummus with one lamb skewer</i>                                |      |

## ❑ Pitasandwiches *pitabreads*

- |  |      |
|--|------|
| 17. Falafel Pita mit Hummus und Salat vv                 | 18.5 |
| <i>filled pita bread with falafel, hummus and salad</i>  |      |
| 18. Halloumi Pita mit Hummus und Salat v                 | 18.5 |
| <i>filled pita bread with halloumi, hummus and salad</i> |      |
| 19. Poulet Pita mit Hummus und Salat                     | 20.5 |
| <i>filled pita bread with chicken, hummus and salad</i>  |      |

## 🍽 Mezze kalt *mezze cold*

20. Labneh: Joghurt mit Minze v 7.5  
*strained yogurt yogurt with mint*
21. Labneh Harra: Joghurt mit Minze 8.5  
und Harissa, pikant v  
*strained yogurt with mint and harissa, spicy*
22. Muhamarra: Pikante Peperonipaste, 8.5  
Walnusskerne, Granatapfelsirup vv  
*pepperpaste with mint and harissa, spicy*
23. Baba Ghanoush 8.5  
Auberginenmousse mit Sesampaste vv  
*eggplant dip with sesame paste*
24. Warak Inab: 4 Stück vv 9.5  
Weinblätter mit Reis-Kräuterfüllung  
*four wineleaves filled with rice and herbs*
25. Makdous: 4 Stück 9.5  
Mini-Auberginen gefüllt mit Walnüssen,  
Peperoni, Paprika & Knoblauch vv  
*mini eggplants filled with walnuts, peppers and garlic*
26. Feta Püree Rote Paprika und Fetakäse v 9.5  
*paste made of red pepper and feta cheese*
27. Za'tar Chips vv 4.5  
Libanesisches Knusperbrot mit Za'tar & Olivenöl  
*crispy lebanese bread with spices and oliveoil*
28. Zeytoun Marinierte Oliven vv 4.5  
*marinated olives*

## 🍽 Mezze warm *mezze warm*

29. Falafel 4 Stück 9.5  
Frittierte Kichererbsen-Bällchen vv  
*four fried chickpeas balls*
30. Rakajek 3 Stück 9.5  
Teigrollen gefüllt mit Fetakäse, Petersilie v  
*three pastry rolls filled with feta cheese and parsley*
31. Halloumi 3Stück 9.5  
Schaf-Kuh-Ziegenkäse, grilliert v  
*three pieces of grilled halloumi*
32. Fatayer Sbenegh 3 Stück vv 10.5  
Libanesische Spinat-Teigtaschen  
*three lebanese dumplings with spinach*

33. Fatayer Lahme 3 Stück Libanesische Hackfleisch-Teigtaschen <i>three lebanese dumplings with minced meat</i>	11.5
34. Kibbeh Lahme 3 Stück Boulgurteig gefüllt mit Hackfleisch <i>three dumplings made with bulgur filled with minced meat</i>	12.5
35. Mousaka Auberginen mit Kichererbsen und Tomaten <b>vv</b> <i>baked eggplant with chickpeas and tomato sauce</i>	9.5
36. Riasch 2 Stück Grillierte Lammkoteletts <i>two pieces of grilled lamb chops</i>	10.5
37. Merguez 2 Stück <i>two spicy lamb sausages</i>	9.5
38. Spiessli <i>skewers</i> Poulet/Lamm/Rind <i>chicken/lamb/beef</i>	je/each 6

### Beilagen *side dishes*

39. Reis <b>vv</b> <i>rice</i>	4
40. Couscous (Hartweizengriess/ <i>semolina</i> ) <b>vv</b>	4
41. Pommes Frites <b>vv</b> <i>chips/french fries</i>	5
42. Extra Fladenbrot <b>vv</b> <i>additional flatbread</i>	2



Mezze:  
perfect  
for sharing



### 🍷 Mezze für mich *mezze platter for me*

43. Teller mit kalten & warmen Mezze v/vv 20  
*mixed cold & warm mezze*

44. Teller mit kalten & warmen Mezze/1 Spiess v/vv 25  
*mixed cold & warm mezze/one skewer*

### 🍷 Mezze für zwei *mezze platter for two*

45. Verschiedene kalte & warme Schalen v 59  
*mixed cold & warm mezze*

46. Verschiedene kalte & warme Schalen/4 Spiesse 66  
*mixed cold & warm mezze/four skewers*

### 🍷 Mezze für drei *mezze platter for three*

47. Verschiedene kalte & warme Schalen v/vv 88  
*mixed cold & warm mezze*

48. Verschiedene kalte & warme Schalen/6 Spiesse 99  
*mixed cold & warm mezze/six skewers*

### 🍷 Mezze für vier *mezze platter for four*

49. Verschiedene kalte & warme Schalen v/vv 118  
*mixed cold & warm mezze*

50. Verschiedene kalte & warme Schalen/8 Spiesse 132  
*mixed cold & warm mezze/eight skewers*

### 🍷 Mezze *Querbeet ab vier/for four an up*

51. Grosse Mezze-Auswahl an per Person 38  
Vegetarischem/Vegan/Fleischigem  
*variation of vegetarian, vegan and regular mezze*

## ■ Hauptsache Vegi *vegetarian dishes*

52. Falafel Teller 21  
Falafel mit Hummus & Labneh, Couscous *v/vv*  
*falafel with hummus, strained yogurt served with couscous*
53. Warak Inab Teller 20  
Weinblätter mit Reis-Gemüsefüllung  
und Labneh, Couscous *v/vv*  
*wine leaves filled with rice and vegetables, strained yogurt served with couscous*
54. Mezze Teller 22  
Falafel, Rakajek, Halloumi mit  
Hummus & Labneh, Couscous *v/vv*  
*falafel, pastry rolls, halloumi and hummus, strained yogurt served with couscous*
55. Mousaka Teller 20  
Aubergine mit Tomaten, Kichererbsen  
& Tahinsauce, Reis *v/vv*  
*baked eggplant with chickpeas and tahini sauce served with rice*

## ■ Hauptsache Fleisch *meat dishes*

56. Poulet Shawarma 24  
mit Hummus & Labneh, Pommes  
*chicken with hummus, strained yogurt served with chips*
57. Lamm Shawarma 26  
mit Hummus & Labneh, Pommes  
*lamb chicken with hummus, strained yogurt served with chips*
58. Shish Tavouk 24  
Pouletspiess mit Hummus & Labneh, Couscous  
*chicken skewer with hummus, strained yogurt served with couscous*
59. Shish Kefta 24  
Rindhacklfeisch mit Hummus & Labneh, Couscous  
*beef with hummus, strained yogurt served with couscous*
60. Shish Lahme 26  
Lammpsiess mit Hummus & Labneh, Couscous  
*lamb skewer with hummus, strained yogurt served with couscous*

61. Merguez Teller 22  
Lammwürste mit Hummus & Labneh, Couscous  
*two spicy lamb sausages with hummus,  
strained yogurt served with couscous*
62. Mix Shawarma Teller 28  
Poulet und Lamm mit Rakajek,  
Hummus & Labneh, Pommes  
*mixed platter with chicken and lamb, pastry rolls,  
hummus, strained yogurt served with chips*
63. Riasch Kharouf 26  
Lammkoteletts mit Hummus & Labneh, Reis  
*lamb chops, hummus, strained yogurt  
served with rice*
64. Mix Teller 28  
Tavouk, Kefta, Lahme, Rakajek  
mit Hummus & Labneh, Couscous  
*mixed platter with chicken, beef, lamb,  
pastry rolls, hummus, strained yogurt*

### 🟡 Orientalburger

65. Falafel Burger v/vv 21  
mit Pommes, Salat, Hummus und Labneh  
*falafel burger with chips, salad, hummus  
and strained yogurt*
66. Mezze Burger 23  
Rindfleisch-Burger mit Pommes, Salat,  
Hummus und Labneh  
*beef burger with chips, salad, hummus  
and strained yogurt*

### 🟣 Tajine maroc

67. Gemüse Tajine 21  
Buntes Gemüse mit Safran-Kurkumasauce,  
Couscous v/vv  
*vegetable tajine with safran sauce  
served with couscous*
68. Kefta Tajine Hackfleischbällchen 23  
an einer Tomaten-Koriandersauce, Reis  
*meatballs in a coriander tomato sauce  
served with rice*
69. Poulet Tajine mit Pouletschenkel mit 24  
eingelegten Zitronen und grünen Oliven  
an Safransauce, Couscous  
*chicken thighs with pickled lemons and green  
olives in a safran sauce served with couscous*

## ☑ Süßspeisen *dessert*

70. Laban oriental **v** 6  
Joghurt mit Traubensirup, Honig, Zimt & Walnüssen  
*yogurt with grape syrup, honey, cinnamon and walnuts*
71. Gülüm **vv** 7  
Mango-Sorbet mit Prosecco und Rosensirup  
*mango sorbet covered with prosecco and rose blossom syrup*
73. Sfouf **vv** 6  
Warmer Zitronengriesskuchen  
*warm lemon semolina cake*
74. Halawat al jlbñ **v** 8  
Rosenwasser Griesspuding  
im Käsemantel (Mozzarella) heiss/kalt  
*sweet cheese rolls with rose water hot/cold*
75. Hausgemachte Kuchen **v** 6  
*homemade cakes*  
Apfelkuchen  
Toblerone Kuchen  
*apple cake*  
*chocolate cake*

**v** vegetarisch/vegetarian

**vv** vegan





When you have more  
than you need,  
build a longer table  
not a higher fence.

**zā zāā**

Orientalisches Restaurant  
Petersgraben 15  
4051 Basel

Reservation +41 61 501 80 44  
info@zazaa.ch  
zazaa.ch