

**WILLKOMMEN
IN DER GEWÜRZKÜCHE.
WELCOME
TO THE SPICE KITCHEN.**

Wir verwenden Produkte von bester Qualität, wenn möglich aus regionaler, biologischer oder biodynamischer Landwirtschaft. Unser Fleisch und Geflügel stammt aus der Schweiz, und unsere Garnelen sind aus einer nachhaltigen Zucht.
We use high quality products, whenever possible from local, organic or biodynamic agriculture. All our meat, including poultry, is sourced exclusively from Swiss farms, and our shrimps are raised sustainably.

HANDMADE WITH
LOVE

ENTRÉES.

Alle Vorspeisen werden mit knusprigem Landbrot V⊗ serviert.
All our starters are served with rustic bread V⊗.

Auberginenhummus
mit Kirschtomaten, Minze und Pinienkernen V⊗⊙* 13
Aubergine hummus with cherry tomatoes, mint and pine nuts V⊗⊙ 13*

Crottin Ziegenkäse
mit Honig, Haselnuss, Heidelbeeren und Blattsalat ⊙* 15
Goat cheese with honey, hazelnut, blueberries and leaf salad ⊙ 15*

Pochiertes Freiland-Ei
mit Avocado und Blattsalat ⊙⊙* 13
Poached free-range egg with avocado and leaf salad ⊙⊙ 13*

Blattsalat
mit Gartenkräutern, Kirschtomaten, Gurke, Avocado und Apfel V⊗⊙* 12
Leaf salad with herbs, cherry tomatoes, cucumber, avocado and apple V⊗⊙ 12*

Erbensüppchen wahlweise mit:
Green pea soup optionally with:

Gebratenem Bio-Tofu V⊗⊙* 13
Sautéed organic tofu V⊗⊙ 13*

Gebratenen Garnelen ⊙* 15
Sautéed shrimps ⊙ 15*

Vorspeise ohne Hauptgang serviert +6
Starter served without main course +6



PLATS.

Beef Vietnam
Zarte Stücke vom Rindsstotzen in Kokosnussmilch geschmort, mit Gemüse und Basmati Reis ⊙⊙ 33
Tender pieces from the rump tip of beef braised in coconut milk, with vegetables and basmati rice ⊙⊙ 33

Lamm Tagine
Zartes geschmortes Lammfleisch mit orientalischen Gewürzen, Gemüse, Bio-Joghurt, Pistazien und Bio-Bulgur 33
Tender braised lamb with oriental spices, vegetables, organic yogurt, pistachios and organic bulgur 33

Tofu Makhani
Indisches Curry mit gebratenem Bio-Tofu, Gemüse, Shitakepilzen, Haselnüssen und Basmati Reis V⊗⊙ 30
Indian curry with sautéed organic tofu, vegetables, shitake mushrooms, hazelnuts and basmati rice V⊗⊙ 30

Beef Oriental
Gebratene Rindshuftstücke mit würziger Tomatensauce, Gemüse, Joghurt, Pinienkernen und Bulgur 34
Sautéed pieces from the high loin of beef with tomato sauce, vegetables, yogurt, pine nuts and organic bulgur 34

Ayurvedisches Curry
Indisches Curry mit Pouletbrust, Gemüse, Joghurt, Knuspercashews und Basmati Reis ⊙ 33
Indian curry with spicy chicken breast, vegetables, yogurt roasted cashews and basmati rice ⊙ 33

Shakshuka
Auberginen in würziger Tomatensauce mit pochierter Freilandei, Joghurt, Pinienkernen und Bio-Bulgur 32
Aubergines in savoury tomato sauce with poached free-range egg, yogurt, pine nuts and organic bulgur 32

Shrimp Curry
Vietnamesisches Curry mit Gemüse, Kokosnussmilch, Limette, gebratenen Garnelen und Basmati Reis ⊙⊙ 33
Vietnamese curry with vegetables, coconut milk, lime, sautéed shrimps and basmati rice ⊙⊙ 33

Marrakesh Linsen
Würzige rote Linsen mit Gemüse, Tahinicreme, Pistazien, Cranberries und Bio-Bulgur V⊗ 30
Spiced red lentils with vegetables, tahini cream, pistachios, cranberries and organic bulgur V⊗ 30

DESSERTS.

Crottin Ziegenkäse
mit Heidelbeer-Thymian-Gelée, Kumquat-Confit und Walnuss ⊙ 13
Goat cheese with blueberry, thyme jelly, kumquat confit and walnut ⊙ 13

mit 4cl **2012 Late Bottled Vintage Porto** 20% vol. +6
with 4cl 2012 Late Bottled Vintage Porto 20% vol. +6

Schokoladensorbet -demeter- mit Kumquat und Heidelbeeren V⊗⊙ 12
Chocolate sorbet -biodynamic- with kumquat and blueberries V⊗⊙ 12

Caramel & Cream -vegan- mit Walnussknusper und Caramel Cookie Crumble V⊗ 11
Caramel, cream, walnut and caramel cookie crumble V⊗ 11

Heidelbeer Millefeuille
mit Honigsahne und Sesamkrokant ⊙ 13
Blueberry millefeuille with honey cream and sesame brittle ⊙ 13

Warmes Brownie
mit Joghurteis -Demeter- und Passionsfrucht 12
Warm brownie with yogurt ice cream and passion fruit 12

Café Gourmand
Kaffee oder Espresso mit zweierlei kleinen Süßigkeiten (auf Wunsch V⊗) 12
Coffee or espresso served with two tiny sweets (V⊗ on demand) 12

V vegan
⊙ **laktosefrei**
⊙ **glutenfrei** *Brot enthält Gluten
Bitte frag uns bei Unverträglichkeiten!

V vegan
⊙ **lactose-free**
⊙ **gluten-free** *bread contains gluten
Food allergies? Please ask our crew!

Küchenöffnungszeiten
Montag bis Samstag
12:00 bis 14:00 und 18:00 bis 21:30

Kitchen Opening Hours
Monday to Saturday
12:00 to 14:00 and 18:00 to 21:30



APERITIFS.

Matter Vermouth Rosso Formula 18% vol. 4cl	8
Veneziano -Bio- 15% vol. 4cl	8
Campari 25% vol. 4cl	7
Lillet Blanc 17% vol. 4cl	7
Bitter Orange Frisch zubereitete Sanbitter-Alternative	6

SPRIZZ. Mit Cava Reserva.

Veneziano Sprizz mit italienischem Aperitivo Naturale <i>with Italian Aperitivo Naturale</i>	12 12
St. Germain Sprizz mit Holunderlikör und Limettensaft <i>with elderflower liqueur and lime</i>	14 14
Lillet Blackberry Sprizz mit Lillet Blanc und Brombeersirup <i>with Lillet blanc and blackberry syrup</i>	12 12

MOCKTAILS. Ohne Alkohol.

Mosquito Limette, Zitrone, Minze, Soda Lime, lemon, mint, soda	10 10
Crimson Orange Blutorange, Tonic Water, Rosmarin <i>Red orange, tonic water, rosemary</i>	10 10
Stay Sober Ginger Beer, Limette, Zitrone, Gurke <i>Ginger beer, lime, lemon, cucumber</i>	10 10

SODA & CO.

Green Love hausgemacht Grüntee, Minze, Heidelbeeren <i>Green tea, mint, blueberries</i>	6 6
Iced Tea hausgemacht Kräuter, Rohrzucker, Orange <i>Herbs, cane sugar, orange</i>	5 5
Lemonade hausgemacht Zitrone, Rohrzucker, Soda <i>Lemon, cane sugar, soda</i>	5 5
Rosemary & Thyme Tafelwasser mit frischem Rosmarin und Thymian 50cl/100cl	4/6
Lemon & Lime Tafelwasser mit Zitrone und Limette 50cl/100cl	4/6
Eptinger Mineralwasser Prickelnd 50cl/100cl	5/9
Blutorangensaftschorle	25cl 4
Vivi Kola Vivi Kola Siro	33cl 6
Gents Tonic Water	20cl 6
Fever Tree Ginger Beer	20cl 6

GIN & TONIC.

Ausgewählte Gins mit Gents Swiss Roots Tonic Water und Botanicals. Frag nach unserer Karte!

CLASSICS.

Campari & Blutorange Soda	10
Weisswein & Soda Lemonade	9
Lillet Vive Lillet Blanc, Tonic Water, Gurke, Minze	12
Kir Blanc Cassislikör & Weisswein	10
Ginger Gin, Ingwer, Zitrone, Soda, Gurke <i>Gin, ginger, lemon, soda, cucumber</i>	14 14
Dark'n'Stormy Black Rum, Limette, Ginger Beer	14
London Mule Gin, Limette, Ginger Beer	14
Moscow Mule Vodka, Limette, Ginger Beer	14

BEER.

Chopfab Draft	25cl 5
Chopfab Amber Weizen	33cl 7
Birra Moretti	33cl 7
Lemon Beer Helles Draft mit Lemonade	25cl 5
Brombier Ingwerbier	25cl 6
Appenzeller Bier Leermond alkoholfrei	33cl 6

SPIRITS.

Sibona Grappa di Barolo 42% vol.	4cl 12
Macallan Amber Single Malt	40% vol. 4cl 12
Bulleit Bourbon	45% vol. 4cl 8
DelFino Amaretto -Swiss made-	28% vol. 4cl 8
Stolichnaya	40% vol. 4cl 8
El Espolon Tequila Reposado 40% vol.	4cl 8
Havana Club Añejo 3 Años 40% vol.	4cl 8

COFFEE.

Mit Bio-Sojamilch erhältlich.

Espresso	4
Kaffee	5
Cappuccino	5

MOKA EFTI – Italienische Tradition aus Mendrisio.

Die Kaffeemischung *Fairtrade* stammt aus Brasilien, Kolumbien und Uganda. Sie vereint die Bohnensorten Arabica und Robusta nach italienischer Tradition. Stark und intensiv im Aroma. Die Bohnen werden im Schweizer Werk in Mendrisio gereinigt und schonend geröstet, ganz nach dem Vorbild der Familie Monti, die das italienische Unternehmen im Jahre 1950 gründete und noch immer für Qualität einsteht.

MOKA EFTI – Italian tradition from Mendrisio.

The coffee blend Fairtrade origins from Brasil, Columbia und Uganda. It combines Arabica and Robusta beans according to the Italian tradition. Powerful, with an intensive flavour. The beans are cleaned and gently roasted in the Swiss factory in Mendrisio, following the standards of the Monti family, which founded the Italian company in the year 1950 and still stands for high quality.

EMMENTALER BIO-MILCH Von Kühen mit Hörnern.

Die Milch stammt ausschliesslich von regionalen Knospe-Betrieben, die ihre Kühe respektvoll behandeln. Sie dürfen auch ihre Hörner behalten, die wichtig sind für den Stoffwechsel und ein gesundes Sozialverhalten.

LOCAL ORGANIC MILK

From cows with horns.

The milk origins exclusively from local organic farms which treat their cows respectfully. The cows are not dehorned, as their horns are important for communication and a healthy hormone system.

TEA.

L'Art du Thé Medina

Gunpowder Grüntee und Nana-Minze	6
Ingweraufguss	6
Sirocco Premium Bio-Tee	6
Gentle Blue Earl Grey	
Jade Oolong	
Green Jasmine	
Moroccan Mint	
Piz Palü Schweizer Bergkräuter	
Rooibos Tangerine	