

WILLKOMMEN IN DER GEWÜRZKÜCHE.



Wir verwenden Produkte von bester Qualität...

...wenn möglich aus regionaler, biologischer oder biodynamischer Landwirtschaft.

Unser Fleisch und Geflügel stammt aus der Schweiz, und unsere Crevetten sind aus einer nachhaltigen Bio-Zucht.

Mit unseren Lieferanten arbeiten wir eng zusammen und sind immer auf der Suche nach neuen tollen und ehrlichen Produkten.

Wir ergänzen den Eigengeschmack der Produkte mit verschiedenen Gewürzen...

...die deine Sinne erfreuen und in Erinnerung bleiben mögen.

ENTRÉES.

Alle Vorspeisen werden mit knusprigem Landbrot V⊗ serviert.

Auberginenhummus
mit Kirschtomaten, Minze und Pinienkernen V⊗⊗* 13

Crottin Ziegenkäse
mit Honig, Haselnuss, Heidelbeeren und Salat ⊗* 15

Pochiertes Freiland-Ei
mit Avocado und Salat ⊗⊗* 13

Blattsalat
mit Gartenkräutern, Kirschtomaten, Gurke, Avocado und Apfel V⊗⊗* 12

Erbsensüppchen
mit Kokosnussmilch und Minze, wahlweise mit:

- Gebratenem Bio-Tofu V⊗⊗* 13
- Gebratenen Bio-Crevetten ⊗* 15

Vorspeise ohne Hauptgang serviert +6

PLATS.

Beef Vietnam
Zarte Stücke vom Rindsstotzen in Kokosnussmilch geschmort, mit Gemüse und schwarzem Sesam, serviert mit Basmati Reis ⊗⊗ 33

Lamm Tagine
Zartes geschmortes Lammfleisch, mit orientalischen Gewürzen, Gemüse, Bio-Joghurt und Pistazienknusper, serviert mit Bio-Bulgur 33

Tofu Makhani
Indisches Curry mit Gemüse, Kokosnuss-Cashewkernmilch, gebratenem Bio-Tofu, Shitakepilzen und Haselnüssen, serviert mit Basmati Reis V⊗⊗ 30

Beef Oriental
Gebratene Rindshuftstücke mit würziger Tomatensauce, Gemüse, Bio-Joghurt und gerösteten Pinienkernen, serviert mit Bio-Bulgur 34

Ayurvedisches Curry
Crèmiges indisches Curry mit Schweizer Pouletbrust, Gemüse, Bio-Joghurt und Knuspercashews, serviert mit Basmati Reis ⊗ 33

Shakshuka
Auberginen in würziger Tomatensauce mit pochiertem Freilandei, Bio-Joghurt und gerösteten Pinienkernen, serviert mit Bio-Bulgur 32

Shrimp Curry
Vietnamesisches Curry mit viel Gemüse, Kokosnussmilch, Limette, gebratenen Bio-Crevetten und schwarzem Sesam, serviert mit Basmati Reis ⊗⊗ 33

Marrakesh Linsen
Würzige rote Linsen mit Gemüse, pflanzlicher Tahinicrème, Pistazienknusper und Cranberries, serviert mit Bio-Bulgur V⊗ 30

HANDMADE WITH
LOVE

DESSERTS.

Crottin Ziegenweichkäse
mit Heidelbeer-Thymian-Gelée, Kumquat-Confit und Walnuss ⊗ 13

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

Schokolade Sorbet
-Demeter- mit Kumquat-Confit und Heidelbeeren V⊗⊗ 12

Caramel & Cream
-Vegan- mit Walnussknusper und Caramel Cookie Crumble V⊗ 11

Heidelbeer Millefeuille
mit Honigsahne und Sesamkrokant ⊗ 13

Warmes Brownie
mit Joghurteis -Demeter- und Passionsfrucht 12

Café Gourmand
Kaffee oder Espresso mit zweierlei kleinen Süßigkeiten (auf Wunsch V⊗) 12

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

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

MIDI.
Mittagsteller mit kleiner Vorspeise für 22 bis 28 Franken.
Montag bis Samstag
12:00 bis 14:00.



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	12
ST. GERMAIN SPRIZZ mit Holunderlikör und Limettensaft	14
LILLET BLACKBERRY SPRIZZ mit Lillet Blanc und Brombeersirup	12

MOCKTAILS.

Ohne Alkohol.

Mosquito Limette, Zitrone, Minze, Soda	10
CRIMSON ORANGE Blutorange, Tonic Water, Rosmarin	10
Stay Sober Ginger Beer, Limette, Zitrone, Gurke	10

SODA & CO.

GREEN LOVE hausgemacht Grüntee, Minze, Heidelbeeren	6
ICED TEA hausgemacht Kräuter, Rohrzucker, Orange	5
LEMONADE hausgemacht Zitrone, Rohrzucker, Soda	5
ROSEMARY & THYME Tafelwasser mit frischem Rosmarin und Thymian 50cl/100cl	4/6
LEMON & LIME Tafelwasser mit frischer Zitrone und Limette 50cl/100cl	4/6
Eptinger Mineralwasser Prickelnd 50cl/100cl	5/9
Blutorangensaftschorle	25cl 4
Vivi Kola Vivi Kola Siro -Swiss made since 1938-	33cl 6
Gents Tonic Water	20cl 6
Fever Tree Ginger Beer	20cl 6

WINE. Bitte frag nach der Karte!

GIN & TONIC.

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

CLASSICS.

Campari & Blutorange Soda im Weinglas auf Eis	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	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 Premium Vodka	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, kräftig im Geschmack 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.

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.

TEA.

L'Art du Thé Medina

Gunpowder Grüntee und Nana-Minze 6

INGWERAUFGUSS

mit frischem Ingwer 6

Sirocco Premium Bio-Tee 6

Gentle Blue

Schwarztee mit Bergamotte

Jade Oolong

zart-blumiger Grüntee aus China

Green Jasmine

eleganter Grüntee mit Jasminduft

Moroccan Mint

marokkanische Nana-Minze

Piz Palü

erlesene Schweizer Bergkräuter

Rooibos Tangerine

mit dezenter Mandarinen-Note