

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

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

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

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

Spicy Gazpacho V⊗ 13
mit Tomate, Gurke, grillierten Peperoni, Landbrot, Basilikum und konfierten Kirschtomaten
with tomato, cucumber, grilled peppers, rustic bread, basil and confit cherry tomatoes

Vorspeise ohne Hauptgang serviert +6
Starter served without main course



PLATS.

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

Lamm Tagine 34
Zartes geschmortes Lammfleisch mit orientalischen Gewürzen, Gemüse, Bio-Joghurt, Pistazien und Bio-Bulgur
Tender braised lamb with oriental spices, vegetables, organic yogurt, pistachios and organic bulgur

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

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

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

Lime Curry
Vietnamesisches Curry mit Gemüse, Kokosnussmilch, Limette und Basmati Reis, wahlweise mit:
Vietnamese curry with vegetables, coconut milk, lime and basmati rice, with the choice of:

Bio-Tofu & Shitakepilze V⊗⊙ 32
Tofu & shitake mushrooms

Gebratenen Garnelen ⊙ 34
Sautéed shrimps

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

Safran Tabouleh
mit Sommergemüsesalat und Pistazien, wahlweise mit:
with summer vegetable salad and pistachios, with the choice of:

Masala Pouletbrust
und Zitronen-Joghurt 32
Masala chicken breast and lemon yogurt

Spicy Tofu und Tahinicrème V⊗ 30
Spicy Tofu and tahini cream

Garnelen und Zitronen-Joghurt 32
Shrimps and lemon yogurt

DESSERTS.

Crottin Ziegenkäse⊙ 13
mit Heidelbeer-Thymian-Gelée, Pfirsich-Lavendel-Kompott und Walnuss
Goat cheese with blueberry thyme jelly, peach lavender compote and walnut

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

Schokoladensorbet V⊗ 12
-Demeter- mit Pfirsich-Lavendel-Kompott
Chocolate sorbet -biodynamic- with peach lavender compote

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

Sesam Krokant ⊙ 13
mit Honigsahne und Heidelbeeren
sesame brittle with honey cream and blueberries

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

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

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!



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

MOCKTAILS. Ohne Alkohol.

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

SODA & CO.

Green Love hausgemacht Grüntee, Minze, Heidelbeeren <i>Green tea, mint, blueberries</i>	6
Iced Tea hausgemacht Kräuter, Rohrzucker, Orange <i>Herbs, cane sugar, orange</i>	5
Lemonade hausgemacht Zitrone, Rohrzucker, Soda <i>Lemon, cane sugar, soda</i>	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	10
Weisswein & Soda	9
Lillet Vive Lillet, 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	33cl	7
Chopfab Summer	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.

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