

**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 stammen aus der Schweiz, und unsere Shrimps 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 Baguette V⊗ serviert.

All our starters are served with crispy baguette V⊗.

**Zitronenhummus V⊗⊙\*** 13

mit Salat, Pickles und gerösteten Kürbiskernen  
*Lemon hummus with salad, pickles and crunchy pumpkin seeds*

**Crottin Ziegenkäse ⊙\*** 15

mit Honig, Haselnuss, Quittenkompott und Gartensalat  
*Goat cheese with honey, hazelnut, quince compote and garden salad*

**Erbsensüppchen ⊙\*** 16

mit gebratenen Shrimps  
*Green pea soup with sautéed shrimps*

**Randensüppchen V⊗⊙\*** 14

mit gebratenem spicy Bio-Tofu und Birne  
*Beet root soup with sautéed organic spicy tofu and pear*

**Blattsalat V⊗⊙\*** 13

mit frischen Kräutern, Birne und gerösteten Nüssen  
*Garden salad with fresh herbs, pear and roasted nuts*

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



**PLATS.**

**Beef Vietnam ⊙⊙** 33

Zarte Stücke vom Rindsstotzen 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*

**Tofu Makhani V⊗⊙** 32

Indisches Curry mit Bio-Tofu, Shitakepilzen, gerösteten Walnüssen, Gemüse und Basmati Reis  
*Indian curry with organic tofu, shitake mushrooms, roasted walnuts, 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*

**Paneer Masala ⊙** 32

Bio-Frischkäsewürfel, in Ghee gebraten, mit würzig-crémiger Tomatensauce, Gemüse, Cashews und Basmati Reis  
*Organic fresh cheese, sautéed in ghee, with creamy tomato sauce, cashews, vegetables and basmati rice*

**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*

**Shrimp Curry** 34

Vietnamesisches Curry mit gebratenen Shrimps, Gemüse, Kokosnussmilch, Limette und Basmati Reis  
*Vietnamese curry with sautéed shrimps, vegetables, coconut milk, lime and basmati rice*

**Marrakesh Linsen V⊗** 30

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

**DESSERTS.**

**Crottin Ziegenkäse⊙** 13

mit Traubengelée, Quittenkompott und Walnuss  
*Goat cheese with grape jelly, quince compote and walnut*

5cl **2012 Late Bottled Vintage Porto** 20% vol. 8

**Schokoladenmousse V⊗** 13

-vegan- mit Quittenkompott  
*Chocolate mousse -biodynamic- with quince 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 Birne  
*sesame brittle with honey cream and pear*

**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.

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

## SPRIZZ. Mit Cava Reserva.

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

## MOCKTAILS. Ohne Alkohol.

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

## SODA & CO.

<b>Iced Tea</b> hausgemacht Kräuter, Rohrzucker, Orange <i>Herbs, cane sugar, orange</i>	5
<b>Lemonade</b> hausgemacht Zitrone, Rohrzucker, Soda <i>Lemon, cane sugar, soda</i>	5
<b>Lemon &amp; Thyme</b> Tafelwasser mit frischer Zitrone und Thymian 50cl/100cl	4/6
<b>Cucumber &amp; Mint</b> Tafelwasser mit frischer Gurke und Minze 50cl/100cl	4/6
<b>Eptinger Mineralwasser</b> Prickelnd 50cl/100cl	5/9
<b>Traubensaftschorle</b>	25cl 4
<b>Vivi Kola   Vivi Kola Siro</b>	33cl 6
<b>Gents</b> Tonic Water	20cl 6
<b>Fever Tree</b> Ginger Beer	20cl 6

## GIN & TONIC.

Bitte fragen Sie nach unserer Karte!

## CLASSICS.

<b>Campari &amp; Blutorange</b>	10
<b>Weisswein &amp; Soda</b>	9
<b>Lillet Vive</b> Lillet, Tonic Water, Gurke, Minze	12
<b>Martini Fiero &amp; Tonic</b> Martini Fiero, Tonic Water, Orange	12
<b>Kir Blanc</b> Cassislikör & Weisswein	10
<b>Ginger</b> Gin, Ingwer, Zitrone, Soda, Gurke	14
<b>Dark'n'Stormy</b> Black Rum, Limette, Ginger Beer	14
<b>London Mule</b> Gin, Limette, Ginger Beer	14
<b>Moscow Mule</b> Vodka, Limette, Ginger Beer	14

## BEER.

<b>Chopfab</b> Draft	25cl 5
<b>Chopfab</b> Amber	33cl 7
<b>Chopfab</b> Trüeb	33cl 7
<b>Birra Moretti</b>	33cl 7
<b>Lemon Beer</b> Helles Draft mit Lemonade	25cl 5
<b>Ingwerbier</b>	25cl 6
<b>Leermond</b> alkoholfrei	33cl 6

## AFTER DINNER & SPIRITS.

<b>2012 Late Bottled Vintage Porto</b> 20% vol. 5cl	8
<b>Hierbas</b> Traditioneller Kräuterlikör aus Ibiza 26% vol. 4cl	8
<b>Amaro Generoso</b> Bitterlikör -Bio- 21% vol. 4cl	9
<b>Amaretto</b> 28% vol. 4cl	8
<b>Grappa di Amarone</b> Cantina Zeni 45% vol. 4cl	12
<b>Macallan Amber</b> 40% vol. 4cl	12
<b>Bulleit</b> Bourbon 45% vol. 4cl	8
<b>Stolichnaya</b> 40% vol. 4cl	8

## COFFEE.

Mit Bio-Sojamilch erhältlich.

<b>Espresso</b>	4
<b>Kaffee</b>	5
<b>Cappuccino</b>	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.

<b>Indian Chai</b> hausgemacht	6
<b>Ingweraufguss</b>	6
<b>Sirocco Premium Bio-Tee</b>	6
Gentle Blue Earl Grey	
Jade Oolong	
Green Jasmine	
Moroccan Mint	
Piz Palü Schweizer Bergkräuter	
Rooibos Tangerine	