

**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

Chèvre ⊙* 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 35

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 Tagine 34

Zarte Rindsschulterstücke mit Pflaumen, orientalischen Gewürzen, Gemüse, Bio-Joghurt, Pistazien und Bio-Bulgur
Tender beef shoulder with plums, oriental spices, vegetables, organic yogurt, pistachios and organic bulgur

Ayurvedisches Curry ⊙ 34

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⊗ 31

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

DESSERTS.

Chèvre ⊙ 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.

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

MOCKTAILS. Ohne Alkohol.

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

SODA & CO.

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

GIN & TONIC.

Bitte fragen Sie nach unserer Karte!

CLASSICS.

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

BEER.

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

AFTER DINNER & SPIRITS.

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

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