

**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 original Baguette V⊗ serviert.
All our starters are served with original baguette V⊗.

Zitronenhummus V⊗⊙* 13
mit Kirschtomaten, Minze und gerösteten Kürbiskernen
Lemon hummus with cherry tomatoes, mint and crunchy pumpkin seeds

Randenhummus V⊗⊙* 14
mit Melone und Gartensalat
Beetroot hummus with melon and garden salad

Artischocke 16
mit Gewürzschinken, Frischkäse, Honig und Haselnusscrumble
Artichoke with specialty ham, fresh cheese, honey and hazelnut crumble

Erbsensüppchen ⊙* 16
mit gebratenen Black Tiger Shrimps
Green pea soup with sautéed black tiger shrimps

Gartensalat V⊗⊙* 13
mit frischen Kräutern, Apfel, Gemüsepickles und gerösteten Nüssen
Garden salad with fresh herbs, apple, vegetable pickles and roasted nuts

Vorspeise ohne Hauptgang serviert +6
Starter served without main course



PLATS.

Manouri Shakshuka 34
Auberginen in würziger Tomatensauce mit gebratenem Manouri, Joghurt, Pistazien und Bio-Bulgur
Aubergines in savoury tomato gravy with grilled manouri cheese, yogurt, pistachios and organic bulgur

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

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

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

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

Lime Curry V⊗⊙ 33
Vietnamesisches Curry mit Bio-Tofu, Shitakepilzen, Gemüse, Limette, Kokosnussmilch und Basmati Reis
Vietnamese curry with organic tofu, shitake mushrooms, vegetables, coconut milk, lime and basmati rice

Marrakesh Linsen V⊗ 31
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 konfierten Kirschtomaten, Melone, Gurkenkimchi und Pistazien, wahlweise mit:
with confit cherry tomatoes, melon, cucumber kimchi and pistachios, with the choice of:

Masala Pouletbrust 34
und Zitronenjoghurt
Masala chicken and lemon yogurt

Spicy Tofu 32
und Tahinicrème V⊗
Spicy tofu and tahini cream

Black Tiger Shrimps 34
und Zitronenjoghurt
Black tiger shrimps and lemon yogurt

DESSERTS.

Manouri ⊙ 14
Griechischer Molkeneiweisskäse aus Ziegen- und Schafmilch mit Heidelbeer- und Mangokompott, Honig und Walnuss
Manouri cheese with blueberry and mango compote, honey and walnut

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

Mangosorbet V⊗⊙ 13
-vegan- -bio, fairtrade- mit Sommerfrüchten und Minze
Mango sorbet with summer fruits and fresh mint

Caramel & Cream V⊗ 12
-vegan- mit Walnussknusper und Caramel Cookie Crumble
Caramel, cream, walnut and caramel cookie crumble

Warmes Brownie 13
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	8

SPRIZZ. Mit Cava Reserva.

Veneziano Sprizz mit italienischem Aperitivo Naturale <i>with Italian Aperitivo Naturale</i>	12
Jinjia Sprizz mit Ingwerlikör und Limettensaft <i>with ginger liqueur and lime</i>	13
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 Orange, 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.

Amber Tea hausgemacht Rooibos Tangerine, Rohrzucker, Orange	5
Lemonade hausgemacht Zitrone, Rohrzucker, Soda	6
Orange Soda hausgemacht Orange, Rohrzucker, Soda	6
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
Apfelsaftschorle 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 Kartel!

CLASSICS.

Campari Orange	12
Weisswein & Soda	9
Lillet Vive Lillet, Tonic Water, Gurke, Minze	13
Martini Fiero & Tonic Martini Fiero, Tonic Water, Orange	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 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
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 and 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	
Green Jasmine	
Moroccan Mint	
Piz Palü Schweizer Bergkräuter	
Rooibos Tangerine	