

**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.  
**We use high quality products**, whenever possible from local, organic or biodynamic agriculture. All our meat, including poultry, is sourced exclusively from Swiss farms.

HANDMADE WITH  
**LOVE**

**ENTRÉES.**

Alle Vorspeisen werden mit original Baguette V⊗ serviert.  
*All our starters are served with original baguette V⊗.*

**Orangenhummus V⊗⊙\*** 14  
mit Blattsalat, Kürbispickles und gerösteten Kürbiskernen  
*Orange hummus with lettuce salad, pumpkin pickles and pumpkin seeds*

**Gebackener Chicorée ⊙\*** 16  
mit gebratenen Pilzen, Bio-Frischkäse und Haselnuss  
*Baked chicory with sautéed mushrooms, fresh cheese and hazelnut*

**Orientalische Hackbällchen** 14  
mit Bio-Joghurt-Minzsauce  
*Oriental meat balls with organic yogurt mint sauce*

**Kartoffel Kokos Süppchen V⊗⊙\*** 15  
mit gebratenen Pilzen und Walnussöl  
*Potato coconut soup with sautéed mushrooms and organic walnut oil*

**Blattsalat V⊗⊙\*** 13  
mit Pflaumen und gerösteten Kernen und Nüssen  
*Lettuce salad with plums and crunchy seeds and nuts*

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



**PLATS.**

**Paneer Masala ⊙** 33  
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*

**Lamm Tagine** 36  
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*

**Tofu Makhani V⊗⊙** 33  
Indisches Curry mit Bio-Tofu, Shitakepilzen, gerösteten Bio-Walnüssen, Gemüse und Basmati Reis  
*Indian curry with organic tofu, shitake mushrooms, crunchy organic walnuts, vegetables and basmati rice.*

**Chicken Umami** 35  
Würzige Pouletbrust auf Rotwein-Gewürzsauce mit Speck und Gemüse, Sauerkirschkompott und Bio-Bulgur  
*Spicy chicken on red wine sauce with oriental spices, bacon, vegetables, sour cherry compote and organic bulgur*

**Beef Vietnam ⊙⊙** 34  
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*

**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*

**Ayurvedisches Curry ⊙** 34  
Indisches Curry mit Pouletbrust, Gemüse, Bio-Joghurt, Bio-Knuspercashews und Basmati Reis  
*Indian curry with spicy chicken breast, vegetables, organic yogurt, crunchy organic cashews and basmati rice*

**DESSERTS.**

**Manouri ⊙** 14  
Griechischer Molkeneiweisskäse aus Ziegen- und Schafmilch mit Mango- und Sauerkirschkompott, Honig und Walnuss  
*Manouri cheese with mango and sour cherry compote, honey and walnut*

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

**Weisse Schokomousse V⊗** 13  
-vegan & bio- mit Mohnbiscuit, Mangokompott und Mandelkrokant  
*White chocolate mousse -organic- with poppy seeds biscuit, mango compote and almond brittle*

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

**Warmes Schokoküchlein** 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.

<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	8

## SPRIZZ. Mit Cava Reserva.

<b>Veneziano Sprizz</b> mit italienischem Aperitivo Naturale <i>with Italian Aperitivo Naturale</i>	12
<b>Jinjia Sprizz</b> mit Ingwerlikör und Limettensaft <i>with ginger liqueur and lime</i>	13
<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> Orange, 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>Amber Tea</b> -hausgemacht- Rooibos Tangerine, Rohrzucker, Orange	5
<b>Lemonade</b> -hausgemacht- Zitrone, Rohrzucker, Soda	6
<b>Orange Soda</b> -hausgemacht- Orange, Rohrzucker, Soda	6
<b>Berner Altstadtwasser</b> -frisch gezapft- 50cl/100cl	3/5
<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 Kartel!

## CLASSICS.

<b>Campari Orange</b>	12
<b>Weisswein &amp; Soda</b>	9
<b>Lillet Vive</b> Lillet, Tonic Water, Gurke, Minze	13
<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>Stolichnaya</b> 40% vol. 4cl	8

## COFFEE & CO.

Mit Bio-Sojamilch erhältlich.

<b>Espresso</b>	4
<b>Kaffee   Cappuccino</b>	5
<b>Chocolat Chaud</b>	6

### 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	
Green Jasmine	
Moroccan Mint	
Piz Palü Schweizer Bergkräuter	
Rooibos Tangerine	