



## WILLKOMMEN IN DER GEWÜRZKÜCHE.

WELCOME  
TO THE SPICE KITCHEN.

-handmade  
with love-

### ENTRÉES.

**Orangen Hummus V⊗** 14  
mit gerösteten Walnüssen, Granatapfel,  
Korinthen und Pita  
*Orange hummus with crunchy walnuts,  
pomegranate, currants and pita bread*

**Kartoffel-Kokossüppchen V⊗⊙** 15  
mit Federkohlchips  
*Potato and coconut soup with kale  
chips*

**Roasted Pumpkin ⊙** 15  
-auf Wunsch vegan-  
Gerösteter Hokkaido Kürbis mit  
Tahini Sour Cream, Granatapfel und  
Bio-Pinienkernen  
*Roasted Hokkaido pumpkin with tahini  
sour cream, pomegranate and organic  
pine nuts*

**Winter Leaves V⊗⊙** 12  
Blattsalat mit Apfel und gerösteten  
Kernen und Nüssen  
*Leaf salad with apple and crunchy seeds  
and nuts*

Wünschen Sie eine Vorspeise als  
Hauptgang? Bitte fragen Sie unsere  
Crew!

*Would you like a starter served as a  
main course?*

*Please ask our crew!*

### MAINS.

**Paneer Masala ⊙** 34  
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*

**Pulled Pork Street Curry ⊙** 34  
Zart geschmorte und gezupfte  
Schweineschulter, Currysauce, Pickles,  
Bio-Joghurt, Cashews und Basmati Reis  
*Tenderly braised and pulled shoulder of  
pork with curry sauce, pickles, organic  
yogurt, cashews and basmati rice*

**Tofu Makhani V⊗⊙** 34  
Indisches Curry mit Bio-Tofu,  
Shitakepilzen, gerösteten Haselnüssen,  
Gemüse und Basmati Reis  
*Indian curry with organic tofu, shitake  
mushrooms, crunchy organic hazelnuts,  
vegetables and basmati rice.*

**Lamm Tagine** 36  
Zartes geschmortes Lammfleisch mit  
orientalischen Gewürzen, Gemüse,  
Bio-Joghurt, Pistazien und Basmati Reis  
*Tender braised lamb with oriental  
spices, vegetables, organic yogurt,  
pistachios and basmati rice*

**Beef Vietnam ⊗⊙** 34  
Zarte Stücke vom Rindsstotzen in  
Kokosnussmilch geschmort, mit  
Gemüse, Erdnüssen und Basmati Reis  
*Tender pieces from the rump tip of  
beef braised in coconut milk, with  
vegetables, peanuts, and basmati rice*

**Marrakesh Linsen V⊗⊙** 32  
Würzige rote Linsen mit Gemüse,  
Tahinicreme, Pistazien, Cranberries  
und Basmati Reis  
*Spiced red lentils with vegetables,  
tahini cream, pistachios, cranberries  
and basmati rice*

**Ayurveda Chicken Curry ⊙** 35  
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.

**Caramel & Cream V⊗** 13  
-vegan-  
mit Walnussknusper und Caramel  
Cookie Crumble  
*Caramel, cream, walnut and  
caramel cookie crumble*

**Brownie** 14  
mit crème double und  
Passionsfrucht  
*Brownie with heavy cream  
and passion fruit*

**Indian Chai** auf Wunsch vegan ⊙ 11  
-hausgemacht-  
mit kleiner Süßigkeit V⊗

**Mango Lassi ⊙** 7  
-bio-

#### V vegan

⊗ **laktosefrei**

⊙ **glutenfrei**

Bitte frag uns bei Unverträglichkeiten!

#### V vegan

⊗ **lactose-free**

⊙ **gluten-free** \*bread contains gluten

Food allergies? Please ask our crew!

#### 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.



## 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>		8
Frisch zubereitete Sanbitter-Alternative		

## SPRIZZ. Mit Cava Reserva.

<b>Veneziano Sprizz</b>	12
mit italienischem Aperitivo Naturale <i>with Italian Aperitivo Naturale</i>	
<b>Hibiskus Sprizz</b>	12
mit Hibiskussirup und Tonic Water <i>with hibiscus syrup and tonic water</i>	
<b>Lillet Blackberry Sprizz</b>	12
mit Lillet Blanc und Brombeersirup <i>with Lillet blanc and blackberry syrup</i>	

## MOCKTAILS. Ohne Alkohol.

<b>Mosquito</b>	10
Limette, Zitrone, Minze, Soda Lime, lemon, mint, soda	
<b>Hibiskus Tonic</b>	10
mit Hibiskussirup und Thymian <i>with hibiscus syrup and thyme</i>	
<b>Stay Sober</b>	10
Ginger Beer, Limette, Zitrone, Gurke <i>Ginger beer, lime, lemon, cucumber</i>	

## SODA & CO.

<b>Green Love Tea</b> -hausgemacht-	5
mit grünem Darjeeling und Nana Minze	
<b>Lemonade</b> -hausgemacht-	6
Zitrone, Rohrzucker, Soda	
<b>Traubensaftschorle</b>	30cl 5
<b>Berner Altstadtwasser</b>	
-frisch gezapft, gekühlt und filtriert-	
Prickelnd	50cl/100cl 5/8
Still	50cl/100cl 4/6
<b>Chinotto</b>	20cl 6
<b>Schweppes</b> Indian Tonic	20cl 6
<b>Fever Tree</b> Ginger Beer	20cl 7

## GIN & TONIC.

Bitte fragen Sie nach unserer Karte!

## CLASSICS.

<b>Campari Orange</b>	12
<b>Weisswein &amp; Soda</b>	9
<b>Lillet Vive</b>	13
Lillet, Tonic Water, Gurke, Minze	
<b>Martini Fiero &amp; Tonic</b>	12
Martini Fiero, Tonic Water, Orange	
<b>Kir Blanc</b> Cassislikör & Weisswein	10
<b>Ginger</b>	14
Gin, Ingwer, Zitrone, Soda, Gurke	
<b>Dark'n'Stormy</b>	14
Black Rum, Limette, Ginger Beer	
<b>London Mule</b>	14
Gin, Limette, Ginger Beer	
<b>Moscow Mule</b>	14
Vodka, Limette, Ginger Beer	

## BEER.

<b>Valaisanne</b> Lager	33cl 6
<b>Valaisanne</b> Pale Ale	33cl 8
<b>Valaisanne</b> Weizen	33cl 8
<b>Feldschlösschen</b> Braufrisch	33cl 7
<b>Feldschlösschen</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>Nikka from the Barrel</b>	
Japanese Whiskey	51% vol. 4cl 14
<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 Aus Respekt vor der Natur.

Die Milch stammt ausschliesslich von regionalen Knospe-Betrieben, welche die Kreisläufe der Natur respektieren, Sorge zur Umwelt tragen und sich für das Wohl ihrer Kühe einsetzen.  
[www.biosuisse.ch](http://www.biosuisse.ch)

### LOCAL ORGANIC MILK

*In respect of nature.*  
*The milk origins exclusively from local organic farms which respect the circles of nature, take care of the environment and protect the wellbeing of their cows.*  
[www.biosuisse.ch](http://www.biosuisse.ch)

## TEA.

<b>Ingweraufguss</b>	6
<b>Sirocco Premium Bio-Tee</b>	6
Gentle Blue Earl Grey	
Green Jasmine	
Moroccan Mint	
Piz Palù Schweizer Bergkräuter	
Rooibos Tangerine	