

**WILLKOMMEN
IN DER GEWÜRZKÜCHE.
WELCOME
TO THE SPICE KITCHEN.**



-handmade with love-

ENTRÉES.

Unsere Vorspeisen werden mit Röstbrot serviert (☉ auf Wunsch).
Our starters are served with roasted bread (☉ on demand).

Lemon Hummus V☉ 14
mit Granatapfel und geeisten Himbeeren
with pomegranate and iced raspberries

Riblaire ☉ 14
Gebratener Ziegenweichkäse mit Heidelbeerkompott, gerösteten Haselnüssen und Blattsalat
Sautéed soft goat cheese with blackberry compote, toasted hazel nuts and leaf salad

Garden Salad V☉☉ 12
knackig frisch aus dem Seelandgarten mit gerösteten Sesamsamen und Vinaigrette
crisp and fresh from the Seeland garden with toasted sesame seeds and vinaigrette

Eine Vorspeise als Hauptgang?
Bitte frag unsere Crew!
*A starter served as a main course?
Please ask our crew!*

V **vegan** *vegan*
☉ **laktosefrei** *lactose-free*
☉ **glutenfrei** *gluten-free*

Bitte informiere unsere Crew bei Unverträglichkeiten!
Food allergies? Please inform 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.

MAINS.

Tempeh Makhani V☉☉ 34
Indisches cremiges Curry mit Frutiger Bio-Tempeh, Gemüse, Knuspercashews und Basmati Reis
Creamy Indian curry with organic Frutiger tempeh, cashew crunch, vegetables and basmati rice.

Manouri Shakshuka ☉ 34
Auberginen in würziger Tomatensauce mit gebratenem Bio-Manouri, Bio-Joghurt, Pistazien und Basmati Reis
Aubergines in savoury tomato gravy with grilled organic manouri cheese, 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 Dal V☉☉ 32
Würzige rote Linsen mit Gemüse, Tahinicrème, Za'atar, Pistazien, Cranberries und Basmati Reis
Spiced red lentils with vegetables, tahini cream, Za'atar, pistachios, cranberries and basmati rice

Ayurveda Chicken Curry ☉ 36
Indisches cremiges Curry mit Pouletbrust, Gemüse, Bio-Joghurt, Knuspercashews und Basmati Reis
Creamy Indian curry with spicy chicken breast, vegetables, organic yogurt, cashew crunch and basmati rice

DESSERTS.

Coconut Cake V☉☉ 13
mit Mangokompott und frischer Minze
with mango compote and fresh mint

Brownie 13
mit Crème double und Passionsfrucht
with heavy cream and passion fruit

Caramel & Cream V☉ 13
mit Walnusssknusper und Caramel Cookie Crumble
Caramel, cream, walnut and caramel cookie crumble

SPRIZZ & CO..

Veneziano Sprizz 12
mit Aperitivo Naturale

Rosemary Sprizz 12
mit Lavendel und Tonic Water

Hibiskus Tonic 10
mit Hibiskussirup und Thymian

BEER.

Valaisanne

Lager 33cl 6
Pale Ale 33cl 8
Weizen 33cl 8

Feldschlösschen Alkoholfrei 33cl 6

SODA & CO.

Green Love Tea -hausgemacht- 5
mit grünem Darjeeling und Nana Minze

Lemonade -hausgemacht- 6

Altstadtwasser
-frisch gezapft, gekühlt und filtriert-

Prickelnd 50cl | 100cl 5 | 8
Still 50cl | 100cl 4 | 6

Chinotto 20cl 6

Schweppes Indian Tonic 20cl 6

Gents Ginger Beer 20cl 7

GIN & TONIC.

Bitte frag nach unserer Karte!

COFFEE & TEA.

Mit Bio-Sojamilch erhältlich.

Espresso | Kaffee 4

Cappuccino 5

Ingweraufguss 6

Sirocco Premium Bio-Tee 6

Earl Grey
Green Jasmine
Moroccan Mint
Piz Palù
Schweizer Bergkräuter
Rooibos Tangerine