



-handmade with love-

**Willkommen in der Gewürzküche.** *Welcome to the spice kitchen.*

## SHARING STARTERS.

**Kleine Bowls zum Teilen.  
Zu zweit? Drei Bowls sind perfekt.**

*Small bowls to share.*

*Two of you? Three bowls are perfect.*

Mit Knusperbaguette serviert. *Served with toasted baguette.*

**Lemon Fava veg+ lf gf\*** 10

Weisse Bohnen, geeiste Himbeeren, Granatapfel  
*White beans, iced raspberries, pomegranate*

**Garden veg+ lf gf\*** 10

Knackiger Rohkostsalat mit Zitronenvinaigrette  
*Crunchy raw vegetable salad with lemon vinaigrette*

**Duroc gf\*** 12

Landrauchsinken, Rotkohl, Aprikosenchutney, Crème fraîche  
*Smoked ham, red cabbage, apricot chutney, sour cream*

**Manouri veg gf\*** 11

Bio-Manouri, Ofenranden, Aprikosenchutney, Haselnüsse  
*Organic manouri, oven beetroots, apricot chutney, hazel nuts*

**Shrimp lf gf\*** 12

EDEN SHRIMPS®, weisse Bohnen, Stangensellerie  
*EDEN SHRIMPS®, white beans, celery*

**Veggie veg+ lf gf\*** 11

Ofenkürbis, Rotkohl, Birnenpickles, Crème, Orangenöl  
*Oven pumpkin, red cabbage, pear pickles, cream, orange oil*

**veg vegetarisch vegetarian veg+ vegan vegan**  
**lf laktosefrei lactose-free gf glutenfrei gluten-free**  
\*glutenfreies Brot erhältlich *gluten-free bread available*

**Bitte frag uns bei Unverträglichkeiten!**

*Food allergies? Please ask our crew!*

**Frisches Obst und Gemüse beziehen wir wenn immer möglich aus der Region. Wir verwenden regionale und biologische Milchprodukte. Unser Fleisch ist vom Schweizer Bio-Rind und Bio-Schwein. Unser Geflügel kommt aus Schweizer Freilandhaltung.**

*We source fresh fruit and vegetables from the region whenever possible. We use regional and organic dairy products. Our meat is from Swiss organic beef and porc. Our poultry comes from local free-range farming.*

## MAINS.

**Beef Vietnam lf gf** 38

Zarte Stücke von der Bio-Rindshuft in Kokosnussmilch geschmort, mit Seeland Gemüse, Erdnüssen und Basmati Reis  
*Tender pieces from the rump tip of organic beef braised in coconut milk, with local vegetables, peanuts and basmati rice*

**Paneer Masala veg gf** 35

Bio-Frischkäsewürfel in würzig-crémiger Tomatensauce, Seeland Gemüse, Knuspercashews und Basmati Reis  
*Organic fresh cheese in creamy tomato sauce, local vegetables, crunchy cashews and basmati rice*

**Tempeh Curry veg+ lf gf** 35

Leichtes Curry mit Kokosnussmilch, Galgant, Frutiger Bio-Tempeh, Seeland Gemüse, Knuspercashews und Basmati Reis  
*Light curry with coconut milk, galangal, organic local tempeh, local vegetables, crunchy cashews and basmati rice*

**Marrakesh Dal veg+ lf** 32

Orientalische rote Linsen mit Seeland Gemüse, Tahinicrème, gerösteten Pistazien, Cranberries und Bio-Bulgur  
*Oriental red lentils with local vegetables, tahini cream, crunchy pistachios, cranberries and organic bulgur*

**Ayurveda Chicken Curry gf** 38

Indisches Curry mit Schweizer Freiland Pouletbrust, Seeland Gemüse, Bio-Joghurt, Bio-Knuspercashews und Basmati Reis  
*Indian curry with Swiss free-range chicken breast, local vegetables, organic yogurt, crunchy cashews and basmati rice*

## DESSERTS.

**Coconut Sorbet veg+ lf gf** 13

mit Bio-Zwetschgenkompott und karamellisierten Kürbiskernen  
*with organic plum compote and caramelized pumpkin seeds*

**Caramel & Cream veg+ lf** 12

Bio-Mandelcrème, Caramel, Walnussknusper, Krümelkeks  
*Almond cream, caramel, walnut crunch and cookie crumble*

**Chocolate Brownie veg** 13

mit Bio-Sauerrahm und Passionsfrucht  
*Chocolate brownie with organic sour cream and passion fruit*



-handmade with love-

## APERITIFS.

<b>Bitter Love</b>	12
Veneziano, Vermouth Rosso, Cava, Soda	
<b>French Kiss</b>	12
Lillet, Vermouth Bianco, Cava, Soda, Minze	
<b>Cranberry Sprizz</b>	12
Vermouth Bianco, Monin Cranberry, Cava, Soda, Thymian	
<b>Negroni</b>	15
Tanqueray, Campari, Vermouth Rosso	

## APERITIFS OHNE ALKOHOL.

<b>Garden Tonic</b>	11
Seedlip Garden, Tonic Water, Soda, Minze	
<b>Pink Forever</b>	11
Seedlip Spice, Monin Pink Grapefruit, Tonic Water, Soda	
<b>Blueberry Martini</b>	10
Martini Floreale, Monin Blueberry, Soda, Thymian	

## BEER.

<b>Valaisanne</b>		
Lager	33cl	7
Zwickel	33cl	8
Pale Ale	33cl	8
Sans Alcool	33cl	8
<b>Oliba</b> Spanisches Olivenbier	33cl	8

## SODA & CO.

<b>Berner Wasser</b> -frisch gezapft, gekühlt und filtriert-		
Still	50cl/100cl	4/6
Laut	50cl/100cl	5/8
<b>Chilled Tea</b>		
Lindenblüten, Johannisbeer, Eukalyptus	40cl	5
<b>Schwepes</b> Indian Tonic	20cl	6
<b>Vivi Kola</b>	33cl	6

## WINE.

Bitte frag nach unserer Karte!

<b>Cava Martina Brut Organic</b> -biologisch-	8
<b>Gotim Blanc</b> Costers del Segre (E) Macabeo, Sauvignon Blanc	8
<b>Les Bonnes Blanc AOC</b> Minervois (F) Maccabeu, Rousanne, Grenache blanc, Vermentino	7
<b>Gargalo</b> Galicia (E) Mencia, Arauxa	8
<b>Château Cheval Noir</b> St-Émilion (F) Merlot, Cabernet Franc	9

## GIN & TONIC.

Bitte frag nach unserer Karte!

## AFTER DINNER.

<b>Amaro Montenegro 1885</b> Kräuterlikör 23% vol.	4cl	8
<b>Briottet Liqueur de Citron Lemoncelo</b> 24% vol.	4cl	8
<b>Nardini Bassano</b> Grappa 50% vol.	2cl/4cl	6/11
<b>Berta Barolo Sori d'Olga</b> Grappa 40% vol.	2cl/4cl	8/15

## COFFEE.

Mit Bio-Sojamilch und koffeinfrei erhältlich.

<b>Espresso   Kaffee   Cappuccino</b>	5/5/6
---------------------------------------	-------

## TEA.

<b>Sirocco Premium Bio-Tee</b>	6
Gentle Blue – Earl Grey	
Moroccan Mint – Marokkanische Nanaminze	
Verbena	
Piz Palü – Schweizer Bergkräuter	
Rooibos Tangerine	