

# DINNER

## Willkommen in der Gewürzküche.

*Welcome to the spice kitchen.*

## SHARING STARTERS.

### Kleine Bowls zum Teilen.

mit geröstetem Dinkel-Sauerteigbrot von Bread-à-porter.

#### **Small bowls to share.**

*with toasted spelt sourdough bread from Bread-à-porter.*

### **Lemon Fava** VEG+ LF GF\* 12

Crèmiger Bohnenhummus, geeiste Himbeeren, Granatapfel  
*Creamy bean hummus, iced raspberries, pomegranate*

### **Garden** VEG+ LF GF\* 12

Sesam-Blumenkohl, Ofenkirschtomaten, Tahinicrème  
*Sesame cauliflower, oven cherry tomatoes, tahini cream*

### **Chickpeas** VEG GF\* 12

Bio-Kichererbsen mit Minze, Peperonata-Bio-Frischkäse  
*Organic chickpeas with mint, peperonata fresh cheese*

### **Veggie** VEG+ LF GF\* 12

Auberginencrème, Fenchel, Apfel, Orangenleinöl, Haselnuss  
*Aubergine cream, fennel, apple, orange oil, hazelnuts*

### **Manouri** VEG GF\* 12

Bio-Manouri, Dukkah, Kalamata Oliven, Aprikosenchutney  
*Organic manouri, Dukkah, kalamata olives, apricot chutney*

### **Extra Brot** VEG+ LF 1

Geröstetes Dinkel-Sauerteigbrot (glutenfreies Brot erhältlich)  
*Toasted spelt sourdough bread (gluten-free bread available)*

## DESSERTS.

### **Chocolate Mousse** VEG+ LF GF 14

aus dunkler Bio-Schokolade mit Mangosorbet und Mangokompott

*with mango sorbet, mango compote and organic dark chocolate*

### **Caramel & Cream** VEG+ LF 12

Bio-Mandelcrème, Caramel, Walnussknusper, Krümelkeks  
*Organic almond cream, caramel, walnuts and crumble*

### **Brownie** VEG 12

mit Bio-Sauerrahm und Passionsfrucht

*with organic sour cream and passion fruit*

### **Affogato** VEG GF 10

Crèmiges Eis aus fassgereifter Vanille-Assemblage mit Espresso

*Cask-matured vanilla blend ice cream with espresso*

## MAINS.

### **Beef Vietnam** LF GF 38

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

### **Shrimp Oriental** 38

Gebratene EDEN SHRIMPS® mit würziger Tomatensauce, Seeland Gemüse, Bio-Joghurt, Pistazien und Bulgur  
*Sautéed EDEN SHRIMPS® with savoury tomato gravy, local vegetables, organic yogurt, pistachios and bulgur*

### **Tempeh Curry** VEG+ LF GF 35

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

### **Manouri Shakshuka** VEG 36

Seeland Auberginen in würziger Tomatensauce mit Bio-Manouri, Bio-Joghurt, Dukkah und Bulgur  
*Local aubergines in savoury tomato sauce with organic manouri cheese, organic yogurt, dukkah and bulgur*

### **Ayurveda Chicken Curry** GF 38

Indisches Curry mit zartem Schweizer Poulet, Gemüse, Bio-Joghurt, Bio-Knuspercashews und Basmati Reis  
*Indian curry with tender Swiss chicken, local vegetables, organic yogurt, crunchy cashews and basmati rice*

### **Marrakesh Dal** VEG+ LF 32

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

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!*