

DINNER

Willkommen in der Gewürzküche.

Welcome to the spice kitchen.

STARTERS.

Unsere Vorspeisen werden mit geröstetem Dinkel-Sauerteigbrot von Bread-à-porter nebenan serviert.
Our starters are served with toasted spelt sourdough bread from Bread-à-porter next door.

Pink Fava VEG+ LF GF* 15

Crèmiger Bio-Bohnenhummus mit Randen, dazu Schweizer Bio-Edamamekerne, Bio-Marroni und geeiste Himbeeren
Creamy bean hummus with beetroot, served with Swiss organic edamame kernels, chestnuts and iced raspberries

Riblaire VEG GF* 15

Warmer Riblaire Ziegenkäse mit gebackenem Chicorée und Apfelchutney
Warm Riblaire goat cheese with baked chicory and apple chutney

Artichoke VEG GF* 15

Artischockenböden mit Bio-Zitronen-Frischkäse, gerösteten Haselnüssen und Aprikosenchutney
Artichoke bottoms with organic lemon fresh cheese, roasted hazelnuts and apricot chutney

Garden VEG+ LF GF* 15

Blattsalat mit Ofengemüse, Schweizer Bio-Edamame, Apfel, gerösteten Kürbiskernen und Orangen-Vinaigrette
Leaf salad with oven veggies, Swiss organic edamame, apple, roasted pumpkin seeds and orange vinaigrette

Winter Soup VEG+ LF 13

Wirsing-Süppchen mit Kokosnussmilch und Curry-Croûtons
Savoy cabbage soup with coconut milk and curry croutons

DESSERTS.

Chocolate Mousse VEG+ LF GF 14

aus dunkler Bio-Schokolade mit Zwetschgensorbet und Bio-Zwetschgenkompott
made from organic dark chocolate, with plum sorbet and organic plum compote

Lemon Blondie VEG 14

aus Dinkelmehl mit weisser Schokoladenglasur, Sauerrahm und Heidelbeerkompott -alles biologisch-
made from spelt flour with white chocolate icing, sour cream and blueberry compote -all organic-

Caramel & Cream VEG+ LF 12

Bio-Mandelcrème mit Caramel, Walnuss und Krümelkeks
Organic almond cream with caramel, walnuts and crumble

Affogato VEG GF 10

Crèmiges Vanille-Eis mit Espresso
Smooth vanilla 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

Paneer Masala VEG GF 36

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

Shrimp Oriental 38

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

Tempeh Curry VEG+ LF GF 36

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

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, vegetables, organic yogurt, crunchy organic cashews and basmati rice

Marrakesh Dal VEG+ LF 32

Orientalische rote Linsen mit Gemüse, Bio-Tahinocrème, Pistazien, Bio-Cranberries, Za'atar und Bulgur
Oriental red lentils with vegetables, organic tahini cream, pistachios, organic 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!