

LUNCH

Willkommen in der Gewürzküche.

Welcome to the spice kitchen.

LUNCH PLATES.

Erhältlich mittags von Montag bis Freitag.
Available at lunch from Monday to Friday.

Alle Gerichte starten mit einem kleinen Gartensalat mit Kürbiskernen und geröstetem Dinkel-Sauerteigbrot
All dishes start with a small garden salad with pumpkin seeds and toasted spelt sourdough bread

Oriental Tomato VEG+ LF

Würzige Tomatensauce, Bulgur, Pickles, Gartenkräuter und geröstete Haselnüsse
Spiced tomato sauce, bulgur, pickles, garden herbs and toasted hazelnuts

Indian Curry VEG+ LF GF

Leichtes indisches Curry, Basmati Reis, Pickles, Gartenkräuter und geröstete Erdnüsse
Light Indian curry, basmati rice, pickles, garden herbs and toasted peanuts



★ **Bio-Tempeh & Bio-Tahini Cream** VEG+ LF GF

Organic tempeh and organic tahini cream

★ **Schweizer Poulet & Bio-Joghurt** GF

Swiss chicken and organic yogurt

★ **Bio-Manouri & Bio-Joghurt** VEG GF

Organic manouri cheese and organic yogurt

★ **Bio-Edamame & Bio-Tahini Cream** VEG+ LF GF

Organic edamame and organic tahini cream

Alle all

28

DESSERTS.

Kleine Dessert Bowls.
Small dessert bowls.

Zwetschgensorbet VEG+ LF GF 7

mit Bio-Zwetschgenkompott und dunkler Bio-Schokolade
Plum sorbet with organic plum compote and dark organic chocolate

Lemon Blondie VEG 7

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

Caramel & Cream VEG+ LF GF 7

Bio-Mandelcrème mit Caramel und Walnussknusper
Organic almond cream with caramel and roasted walnuts

Affogato VEG GF 8

Crèmiges Vanille-Eis mit Ristretto
Smooth vanilla ice cream with ristretto

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!