

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 geröstetem Dinkel-Sauerteigbrot
All dishes start with a small garden salad with toasted spelt sourdough bread

Oriental Tomato VEG+ LF GF

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

Local 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

★ **Schwarze Bio-Bohnen & Bio-Joghurt** VEG GF

(auf Wunsch VEG+ mit Bio-Tahini Cream)
Organic black beans and organic yogurt
(VEG+ on demand with organic tahini cream)

Alle all

28

DESSERTS.

Kleine Dessert Bowls.
Small dessert bowls.

Lemon Sorbet VEG+ LF GF

Zitronensorbet mit Gewürzananas und dunkler Bio-Schokolade
with spiced pineapple and dark organic chocolate

7

Blondies VEG

aus Dinkelmehl mit Heidelbeercoulis -alles biologisch-
made from spelt flour with blueberry coulis -all organic-

7

Caramel & Cream VEG+ LF GF

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

7

Affogato VEG GF

Crèmiges Fior di latte Eis mit Ristretto
Smooth fior di latte ice cream with ristretto

8

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!