

DINNER

Willkommen in der Gewürzküche.

Welcome to the spice kitchen.

ENTREES.

Hokkaido VEG+ LF GF* 15

Kürbis-Orangen-Fava mit gebackenem Hokkaido-Kürbis, Federkohl-Chips, Granatapfel und Dinkel-Sauerteigbrot
Pumpkin and orange fava with baked Hokkaido pumpkin, kale chips, pomegranate and spelt sourdough bread

Beetroot VEG GF* 15

Ziegenfrischkäse mit Randencrème, Gewürzbirne, Apfel, gerösteten Walnüssen und Dinkel-Sauerteigbrot
Fresh goat cheese with beetroot cream, spiced pear, apple, roasted walnuts and spelt sourdough bread

Artichoke VEG GF* 15

Artischockenböden mit Bio-Zitronen-Cream-Cheese, dazu Haselnüsse, Aprikosenchutney und Dinkel-Sauerteigbrot
Artichoke bottoms with organic lemon cream cheese, hazelnuts, apricot chutney and spelt sourdough bread

Garden VEG+ LF GF* 15

Blattsalat mit gebackenem Kürbis, Apfel, Granatapfel, Bio-Sesam, Bio-Orangen-Dressing und Dinkel-Sauerteigbrot
Leaf salad with baked pumpkin, pomegranate, apple, organic sesame seeds, orange dressing and spelt sourdough bread

Soup VEG 13

Selleriecrèmesüppchen mit Croûtons und rotem Zwiebelconfit
Celeriac cream soup with croutons and red onion confit

DESSERTS.

Chocolate Mousse VEG+ LF GF 14

aus dunkler Schokolade mit Mango-Passionsfrucht-Sorbet und Litschi-Kompott
made from dark chocolate, with mango and passionfruit sorbet and lychee compote

Cherry Brownies VEG -alles biologisch- 14

aus Dinkelmehl, mit Fior di Latte-Glacé und Orangen
made from spelt flour, with fior di latte ice cream and fresh orange -all organic-

Dates & Apples VEG+ LF GF -ohne zusätzlichen Zucker- 14

Dattel-Macadamia-Crème mit Apfelkompott, Minzcrème und Macadamiaknusper
Date and macadamia cream with apple compote, mint cream and macadamia crunch -no added sugar-

Affogato VEG GF 10

Crémiges Fior di Latte-Glacé mit Espresso
Smooth fior di latte 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 Butter Masala VEG GF 36

Gebratene Bio-Frischkäsewürfel in cremiger Currysauce mit Gemüse, Bio-Knuspercashews und Basmati Reis
Fried organic fresh cheese in a creamy curry 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-Tahinicrème, 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!