

DINNER

Willkommen in der Gewürzküche.

Welcome to the spice kitchen.

ENTREES.

Green Fava VEG+ LF GF* 15

Bio-Erbsen-Fava mit Bio-Edamame, geeisten Himbeeren, Granatapfel, Pistazien und Dinkel-Sauerteigbrot
Green pea fava with organic edamame, iced raspberries, pomegranate, pistachios and spelt sourdough bread

Veggie VEG+ LF GF* 15

Gebackener Blumenkohl und Broccoli auf luftiger Romanescocrème mit Kapuzinerkresseblüten, Grapefruit, gerösteten Bio-Mandeln und Dinkel-Sauerteigbrot
Baked cauliflower and broccoli on a fluffy romanesco cream with nasturtium flowers, grapefruit, roasted organic almonds and spelt sourdough bread

Spring VEG GF* 16

Grüner Spargel mit Bio-Dörrotomatensalsa, Bio-Pecorino und Dinkel-Sauerteigbrot
Green asparagus with organic sun-dried tomato salsa, organic pecorino 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

Blat Salat mit Kohlrabi, Grapefruit, Granatapfel, Bio-Sesam, Bio-Orangen-Dressing und Dinkel-Sauerteigbrot
Leaf salad with kohlrabi, grapefruit, pomegranate, sesame, organic orange dressing and spelt sourdough bread

DESSERTS.

Chocolate Mousse VEG+ LF 14

aus dunkler Schokolade mit Mango-Passionsfrucht-Sorbet und handgemachtem Waffel-Cookie
made from dark chocolate, with mango and passionfruit sorbet and homemade waffle cookie

Cheesecake VEG GF -alles biologisch- 14

hausgemacht aus bestem Demeter-Quark von Zaugg's Bio-Hof, serviert mit fruchtigem Beerencoulis
homemade from the best Demeter quark from Zaugg's organic farm, served with fruity berry coulis

Dates & Macadamia VEG+ LF GF 14

Dattel-Macadamia-Crème mit Rhabarber, Minzcrème und Macadamiaknusper -ohne zusätzlichen Zucker-
Date and macadamia cream with rhubarb, mint cream and macadamia crunch -no added sugar-

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-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!