

# DINNER

## Willkommen in der Gewürzküche.

*Welcome to the spice kitchen.*

### STARTERS.

**Lemon Fava** VEG+ LF GF\* 15

Bio-Zitronen-Fava mit schwarzen Bohnen, geeisten Himbeeren und Dinkel-Sauerteigbrot  
*Organic lemon fava with black beans, iced raspberries and spelt sourdough bread*

**Dukkah** VEG GF\* 15

Gewürzte Ziegenfrischkäseballchen mit Dukkah, Radieschengrünöl, Apfel, Kohlrabi und Dinkel-Sauerteigbrot  
*Spiced goat cream cheese balls with dukkah, radish green oil, apple, kohlrabi 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 schwarzen Bio-Bohnen, Apfel, Kohlrabi, Sesam, Gewürzknusper und Bio-Zitronen-Vinaigrette  
*Leaf salad with organic black beans, apple, kohlrabi, sesame, spice crunch and organic lemon vinaigrette*

**Soup** VEG+ LF 13

Erbensüppchen mit Kokosnussmilch und Curry-Croûtons  
*Green pea soup with coconut milk and curry croutons*

### DESSERTS.

**Chocolate Mousse** VEG+ LF GF 14

aus dunkler Bio-Schokolade mit Gewürzananas und Zitronensorbet  
*made from organic dark chocolate, with spiced pineapple and lemon sorbet*

**Lemon Blondies** VEG 14

aus Dinkelmehl mit aufgeschlagener weisser Schokolade und Heidelbeercoulis -alles biologisch-  
*made from spelt flour with whipped white chocolate and blueberry coulis -all organic-*

**Caramel & Cream** VEG+ LF 14

Bio-Mandelcrème mit Caramel, Bisquit, Walnussknusper und Krümelkeks  
*Organic almond cream with caramel, loaf cake, roasted walnuts and cookie crumble*

**Affogato** VEG GF 10

Crémiges Fior di latte Eis 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 Masala** VEG GF 36

Bio-Frischkäsewürfel in würzig-crémiger 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!*