

Abendkarte



VORSPEISEN

4 knusprig- saftige Pulkis

Gefüllt mit kühler Koriander- Minze- Suppe und einer Tagesmischung, vegan

Samosa hausgemacht mit Chutneys

Gefüllt mit Lauch, Kartoffeln, Karotten und Gewürzen, vegan

Parotta mit 3 verschiedenen Chutneys

Fladenbrot aus Sri Lanka, vegan

Scann den QR- Code um zu lernen, wie Parottas am besten schmecken:



SUPPEN

Tagessuppe

vegan & glutenfrei

Rassam-Suppe

Scharfe Gewürzsuppe mit Reismudeln und Koriander, vegan & glutenfrei

Kokos-Ingwer-Suppe

vegan & glutenfrei

SALATE

Alle Salate können auf Anfrage auch glutenfrei zubereitet werden.

Gemischter Salat

Klein Gross

Ohne Extra vegan

9.- 18.50

Mit Falafel vegan

11.50 21.-

Mit Ziegenkäse & Honig

13.50 23.-

Sri Veda Salat

Mit Crevetten, Mango und Knoblauch

14.50 24.-

8.-

7.-

7.-

9.-

10.-

10.50

HAUPTSPEISEN

Ayurveda-Mahl

Tagesgemüse, Hülsenfrüchte, MANGO-Curry, Chutneys.

Vegan

26.-

Dazu Eier- Curry

28.-

Dazu Chicken- Curry

31.-

Dazu Lamm- Curry

31.-

Dazu Crevetten- Curry

31.-

Village Food Menu

Stringhoppers (Reisnester aus rotem Reismehl), Kartoffel- Curry, lange Bohnen, Hülsenfrüchte, Kokos- Sambal.

Vegan

28.-

Dazu Eier- Curry

30.-

Dazu Chicken und Eier- Curry

34.-

Dazu Lamm und Eier- Curry

34.-

Dazu Crevetten und Eier- Curry

34.-

Kottu Roti (Streetfood Hit aus Sri Lanka)

Zerhackte Parottas (Fladenbrot) mit Gemüse im Wok gebraten und mit hauseigener Sauce abgelöscht.

Vegan

26.-

Mit Ei

28.-

Mit Poulet und Ei

32.-

Mit Lamm und Ei

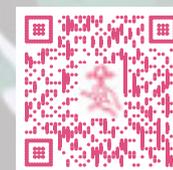
32.-

Parotta als zusätzliche Beilage

Fladenbrot aus Sri Lanka, vegan.

Stück 2.50

Scann den QR- Code um zu lernen, wie Parottas am besten schmecken:



Wolltest du schon immer mal lernen mit den Händen zu essen, so wie es in vielen Kulturen üblich ist?

Bei uns kannst du es versuchen!

Sag einfach deiner Bedienung Bescheid.

Viraj zeigt dir, wie es in Sri Lanka gemacht wird:



*Bei Allergien und Unverträglichkeiten lassen Sie sich von unserem Team beraten.

*Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive MwSt. bei Konsumation im Restaurant und als Take Away.

*Herkunft der tierischen Produkte: Eier aus CH- Freilandhaltung, Geflügel aus CH, Lammfleisch aus Neuseeland, Crevetten aus Vietnam.

KALTE GETRÄNKE

Hausgemacht!

Sharbat 3dl 6.90
(Holunderblüte, Safran, Zitrone.
Aphrodisierend, gut gegen Stress)

Hibiskus Eistee 3dl 4.50
(erfrischend, anregend) 5dl 6.50

Das Blaue Wunder 3dl 4.50
(Eistee mit Blüten der Schmetterlingserbse,
Yasmin und Rose. Beruhigend, entspannend) 5dl 6.50

Chai 6.-
(kalt oder warm erhältlich.
Spendet Kraft, fördert die Verdauung)

Mango Lassi 3dl 6.90
(kühlend, ausgleichend)

Mineralwasser 3dl 3.50 5dl 5.-
Apfelschorle 3dl 4.- 5dl 6.-
Süsstmost 3dl 4.50 5dl 7.-

Rhabarberschorle sauer 3.3dl 5.50
Orangensaft 3dl 6.-
Goba Cola/ Goba Cola Zero 3.3dl 5.50

APPENZELER BIER

Vollmondbier 3.3dl 5.50
Ingwerbier 3.3dl 6.50
Leermondbier (alkoholfrei) 3.3dl 5.50

ROTWEIN

Grande Alberone 14.5%Vol. 1dl 7.-
(Cabernet, Primitivo, Merlot. 3dl 20.-
Fruchtig, kräftig mit vollem Aroma. 5dl 30.-
Weicher Heidelbeer- Abgang.) Flasche 45.-

L'Aumonier 13% Vol. 1dl 7.-
(Gammay. Fröhlicher, leichter Tischwein 3dl 20.-
mit fruchtiger Note.) 5dl 30.-
Flasche 45.-

WEISSWEIN

L'Aumonier 13.5.% Vol. 1dl 7.-
(Sauvignon blanc. Trocken, mit 3dl 20.-
eleganter, aromatischer Note.) 5dl 30.-
Flasche 45.-

Weisswein gespritzt 2dl 9.-

Prosecco, trocken 11% Vol. 1dl 8.50
Flasche 55.-

LONGDRINKS

Aperol Spritz 10.50
Campari Spritz 10.50
Campari Orange 10.50
Gin Tonic 12.-
Rhabarber Gin Fizz 12.-

APÉRITIFS

Chinotto (alkoholfrei) 2dl 6.50
Campari 23% Vol. 4cl 6.50
Martini 16,5% Vol. 4cl 6.50
Aperol 11% Vol. 4cl 6.50
Cynar 16.5% Vol 4cl 6.50
Limoncello 28%Vol. 4cl 6.50
Baileys 17% Vol. 4cl 6.50

COCKTAILS

Firefly 14.50
Gin, Limoncello, Safran
Ginger Cosmopolitan 14.50
Vodka, Cointreau, Limettensaft, Cranberrysaft,
Ingwersirup, Ingwersaft
Mojito 12.50
Rum, Minze, Limettensaft, Zucker, Mineral
Caipirinha 12.50
Cachaça, Limette, Rohrzucker
Pina Colada 14.50
Rum, Ananas, Kokoscreme, Kokosmilch
Limoncello Whiskey Sour 16.-
Bourbon, Limoncello, Zitronensaft
Amaretto Sour 16.-
Disaronno, Zitronensaft, Orangensaft
Old Fashioned 14.50
Bourbon, Angostura, Rohrzucker, Zitruschale

VIRGIN COCKTAILS

Pina Colada 9.50
Ananas, Kokoscreme, Kokosmilch, Zitronensaft
Mojito Virgin 7.50
Minzblätter, Limettensaft, Sirup, Mineral

WARME GETRÄNKE

Kaffee oder Schale 4.70
Espresso 4.70
Espresso doppio 6.70
Cappuccino 5.20
Latte Macchiato 5.70
Heisse Schokolade 5.70
Coretto Grappa 8.-

Tee 4.70
(Verveine, japanischer Grüntee,
Ceylon Highlands Tea, Ingwer Zitrone,
Pfefferminz, Kamille)

Hausgemachter Chai 6.-
(Ayurvedischer Gewürztee)

DESSERT

Mohnkuchen

(glutenfrei)

6.-

Brownie

(vegan, glutenfrei)

6.-

Hot Brownie mit Vanille Glacé

(vegan, glutenfrei)

9.-

Apfeltraum

(vegan)

5.-

Warmer Apfeltraum mit Vanille Glacé

(Vegan)

9.-



Dream of Ice Glacé

(vegan, glutenfrei)

Bourbon Vanille
Chocolat grand Cru
Mango- Passionsfrucht
Cassis
Zitrone

Rahmzuschlag (Soja) Pro Kugel **3.50**
1.50

Jakobs Basler Leckerly Glace 5.-
(nicht vegan)

Zitronensorbet mit Vodka 11.-

Coupe Sri Veda 13.50
3 Kugeln Glacé ihrer Wahl,
garniert mit tropischen Früchten,
Sojarahm und Pistazien

Ayurveda

Nach den Lehren des Ayurveda bestimmen drei Körperfunktionen unsere Gesundheit:

VATA steht für das Bewegungsprinzip,
PITTA steuert den Stoffwechsel und
KAPHA bildet die Struktur.

Diese sind nicht immer im Einklang.
Hier helfen die vielfältigen Geschmacksrichtungen und die ausgesuchten Gewürze, Ungleichgewichte auszugleichen und sogar Krankheiten zu verhindern.

Der Verzicht auf Mehl, Fett und Milch bei der Zubereitung bewirkt, dass unser Essen direkt Energie und Harmonie auslöst, ohne einen schweren Magen zu riskieren.

“Viraj`s Küche macht einfach glücklich!”
(Feedback eines Gasts)

Unsere Philosophie

Bei der Auswahl unserer Nahrungsmittel sind wir anspruchsvoll.

Wir achten auf biologische Zutaten, unterstützen den fairen Handel und kaufen am liebsten direkt vom Hof in unserer Umgebung.

Es ist nicht immer möglich, alle diese Kriterien in jedem Fall zu garantieren, trotzdem tun wir, was uns möglich ist.

Bei uns kommt gutes Karma auf den Tisch!



Ihr Gastgeber Viraj stammt aus Sri Lanka und bewirtschaftet diesen Betrieb seit 11 Jahren.

Nachdem er die Hotelfachschule abschloss, arbeitete er einige Jahre in Dhubai und Abhu Dhabi. Später absolvierte er die zusätzliche Ausbildung zum Ayurveda- Spezialitäten Koch in seinem Heimatland und sammelte Erfahrung in der Küche eines Ayurveda - Kurhotels.

Heute verbindet er in seiner Küche die ayurvedischen Rezepturen mit lokalen Produkten aus der Umgebung.

Auch verschiedene Gerichte aus Sri Lanka finden immer wieder grossen Anklang.