

Abendkarte



VORSPEISEN

4 knusprig- saftige Pulkis 8.-
Gefüllt mit kühler Koriander- Minze- Suppe
und einer Tagesmischung, vegan

Samosa hausgemacht mit Chutneys 7.-
Gefüllt mit Lauch, Kartoffeln,
Karotten und Gewürzen, vegan

Parotta mit 3 verschiedenen Chutneys 7.-
Fladenbrot aus Sri Lanka, vegan

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



SUPPEN

Tagessuppe 9.-
vegan & glutenfrei

Rassam-Suppe 10.-
Scharfe Gewürzsuppe mit Reismudeln
und Koriander, vegan & glutenfrei

Kokos-Ingwer-Suppe 10.50
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	14.50	24.-
Mit Crevetten, Mango und Knoblauch		

*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.

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:



KALTE GETRÄNKE

Hausgemacht!

Sharbat (Holunderblüte, Safran, Zitrone. Aphrodisierend, gut gegen Stress)	3dl	6.90
Hibiskus Eistee (erfrischend, anregend)	3dl	4.50
	5dl	6.50
Das Blaue Wunder (Eistee mit Blüten der Schmetterlingserbse, Yasmin und Rose. Beruhigend, entspannend)	3dl	4.50
	5dl	6.50
Chai (kalt oder warm erhältlich. Spendet Kraft, fördert die Verdauung)		6.-
Mango Lassi (kühlend, ausgleichend)	3dl	6.90

Mineralwasser	3dl	3.50	5dl	5.-
Apfelschorle	3dl	4.-	5dl	6.-
Süsmost	3dl	4.50	5dl	7.-
Rhabarberschorle sauer			3.3dl	5.50
Orangensaft			3dl	6.-
Goba Cola/ Goba Cola Zero			3.3dl	5.50

APPENZELLER BIER

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

ROTWEIN

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

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

WEISSWEIN

L`Aumonier 13.5.% Vol. (Sauvignon blanc. Trocken, mit eleganter, aromatischer Note.)	1dl	7.-
	3dl	20.-
	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

	Pro Kugel	3.50
Rahmzuschlag (Soja)		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 Geschmacks-
richtungen 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.