

Mittagskarte

Nach dem Essen beschwingt, statt schlapp!



SUPPEN und SALATE

Tagessuppe

(vegan, glutenfrei)

9.-

Rassam- Suppe

Scharfe Gewürz- Suppe mit Reismudeln und Koriander

(vegan, glutenfrei)

10.-

Gemischter Salat

	Klein	Gross
Gemischter Salat (vegan)	9.-	18.50
Mit Falafel (vegan)	11.50	21.-
Mit Ziegenkäse & Honig	13.50	23.-

(Vegetarisch)

Sri Veda Salat

Mit Crevetten, Mango und Knoblauch

Klein 14.50 Gross 24.-

HAUPTSPEISEN

Unser Ayurveda Menu...

...wird täglich frisch zubereitet! Die Kreationen beinhalten Reis, Hülsenfrüchte, ein Tagesgemüse sowie unsere hausgemachten Chutneys (Sojajoghurt mit Minze und Zwiebel- Chilli Chutney).

Das Menu kann um verschiedene Komponenten erweitert werden (siehe unten).

Ihre Bedienung wird Sie immer gerne informieren!

Ayurveda Menu (vegan, glutenfrei)	21.-
Dazu Falafel (vegan, glutenfrei)	24.-
Dazu Ei- Curry (vegetarisch, glutenfrei)	24.-
Dazu Chicken- Curry (glutenfrei)	25.-
Dazu Lamm- Curry (glutenfrei)	25.-
Dazu Crevetten- Curry (glutenfrei)	25.-

*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.-

Süßmost 3dl 4.50
5dl 7.-

Rhabarberschorle sauer 3.3dl 5.50

Orangensaft 3dl 6.-

Goba Cola/ Goba Cola Zero 3.3dl 5.50

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)

APPENZELLER 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

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.-

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.