

Mittagskarte

Nach dem Essen beschwingt, statt schlapp!



SUPPEN und SALATE

Tagessuppe

(vegan, glutenfrei)

9.-

Rassam- Suppe

Scharfe Gewürz- Suppe mit Reisnudeln und Koriander

(vegan, glutenfrei)

10.-

Gemischter Salat

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

Sri Veda Salat

Mit Crevetten, Mango und Knoblauch

Klein 14.50 Gross 24.-

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.-
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 (Ayurvedischer Gewürztee)	6.-

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.-
---------------------------------	------



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.