

SUPPEN

ERFRISCHENDES ERBSENCAPPUCCINO	9.50
mit Gemüsebouillon, Reismilch, TK-Erbesen, Hafercrème, frischer Minze und einem Schuss Minzlikör	
FRUCHTIGE TOMATENSUPPE	9.50
aus hausgemachter Gemüsebouillon, frischen Tomaten, Knoblauch und Gewürzen	
TOM KAA TOFU	13.50
Thailändische Kokossuppe mit Seidentofu, Bambussprossen, Reisstrophpilzen, Tomaten, Koreander, Chili,	

SALATE

BUNTER GARTENSALAT	9.50
mit vielen verschiedenen Blattsorten, Sprossen, frischen Kräutern und Blüten	
GEMISCHTER SALAT	11.50
mit verschiedenen Blattsalaten und Gemüse	
TOMATENSALAT mit Tofu, Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum	13.50
MADRASSALAT	22.50
Bunter Blattsalat mit exotischen Früchten und Gemüse, garniert mit Tofu- und Palmherzstreifen, an Currydressing	
INSALATA SIZILIANA	19.00
Grosser Blattsalat mit erfrischenden Apfel- und Orangenschnitzen an Joghurt-Olivenöldressing	
CONDIGLIONE	17.50
Kunterbunter Mix aus Gurken, Stangensellerie, Tomaten, Peperoni und Kräutern an einer pikanten Zitronen-Chilisauce	

Modenadressing mit Aceto balsamico, Olivenöl extravergine, Peperoni, Knoblauch, Zwiebeln, Kräuter und Gewürze

Joghurtsauce mit Joghurt, Zitronensaft, Olivenöl extravergine, Himalayasalz und verschiedenen Pfeffersorten

Currydressing mit Mayonnaise, Curry und verschiedenen Gewürzen – ziemlich pikant

Alle Preise in Schweizer Franken. Postcard und EC-direkt ohne Aufschlag. Bezahlung in Euro zum Tageskurs. Bezahlung mit Kreditkarte + 3% Kommission 8% MwSt. sind im Preis inbegriffen.

CHE-116.299.118 MwSt.



WARME GERICHTE

CAPUNS LUMNEZIANI	30.00
Mangoldpäckli, gefüllt mit einem Teig aus Tofu, frischem Bio-Gemüse und Kräutern, an einer fein gewürzten Hafer-Minzecrème	
LASAGNE CASALINGHA	24.50
gefüllt mit Gemüse an einer leichten Reismilchsauce, und mit Schmelzkäseersatz überbacken	
SPAGHETTI BARILLA NR. 3	16.50
mit veganer Tomatensauce oder einer rassigen Gemüse-Bolo	
THAILÄNDISCHER REISNUDELSALAT	22.50
mit in Sesamöl kurz gebratenem Gemüse und Pilzen, abgeschmeckt mit Sojasauce, Knoblauch, Koreander und Chili	
PIZZA ATTILA	25.00
mit viel frischem Saisongemüse, überbacken mit Pizzakäseersatz	

Gesundes, gut verträgliches Essen ist bei uns eine Gaumenfreude – sparsamer Fettgebrauch ist unser Credo. Lassen Sie sich überraschen, wir würzen mit Himalaya- und Meersalz, Bio-Gewürzen und möglichst vielen frischen Kräutern. Pflanzliche Lebensmittel sind unseres Wissens nicht genmanipuliert und aus fairem Handel. Wenn immer möglich, verwenden wir saisonale, einheimische und biologische Lebensmittel. Fertigprodukte haben keinen Platz in unserer Küche, darum braucht die Küche für die Zubereitung unserer frischen, veganen Gerichte ein wenig Zeit.

BIEN APPETIT - EN GUATA