



Suppen		
16	Petersiliencreme-Suppe	
21	Mexikanische Spinatsuppe	
38	Petersilienwurzelsuppe mit Hagebuttenkernöl	
48	Cremesuppe mit Pastinakenwurzel	
78	Pastinakensuppe	
85	Brennnessel-Suppe	
86	Kürbiskern-Suppe mit Kräutern	
93	Karotten-Avocado-Creme-Suppe	
119	Rohbouillon mit Gemüsestreifen	
Hauptgerichte		
16	Friedenspilz mit Sonnenblumen-Schmelz auf Leindottersprossen begleitet mit Tomatencremesauce	
17	Einschlag (für Friedenspilze)	
27	Gefüllte Tomaten mit Süsmais	
29	Zucchininudeln Méditerranée	
33	Jungspinat mit Sprossen	
36	Rettich an Hanföl	
39	Spitzkraut mit Hijiki	
43	Randengold an Haselnussöl	
43	Gefüllte Zucchini	
48	Zucchini Ice Age	
62	Rote Beete Carpaccio gefüllt mit Soyananda an einer Vinaigrette	
67	Patisson légère	
67	Symphonie de Tomate	
68	Kohlrabi an Leinotteröl mit Hanfsamen	
72	Blumenkohl Marokkanische Art	
79	Fenchel mit Meeresgemüse	
83	Muskatkürbis auf italienische Art	
87	Gefüllte Brüsselerblätter	
90	Kohlrabi mit Rucola	
93	Pak Choi grün	
103	Wakame auf die feine Art	
103	Rohkost-Samosa	
108	Hijiki chinesische Art	
109	Steckrüben thailändische Art	
110	Rotes Spitzkraut orientalischer Art	
111	Frühlingsrollen auf rohköstliche Art	
120	Rotkraut auf Sprossenbeet	
125	Rotkraut nach Schweizer Art	
126	Sellerie mit Walnuss	
128	Rotes Spitzkraut mit Goldmischung	
129	Zucchini sommerlicher Art	
130	Radieschen belle fermière	

Desserts / Shakes		
14	Kakicreme Ameretto	
39	Herbstliches Obstgericht	
49	Kokoschmelz mit Kirschen	
50	Blaubeeren Diplomat auf Kaki-Vanillesauce	
51	Kaki-Vanille-Sauce	
51	Melonen im Kokosölmantel	
52	Paradiesisches Durianelixier	
61	Carob-Mandelshake	
61	Lein-Shake	
62	Göttertrank	
88	Grünes Apfeleis mit Kürbiskernöl	
94	Fruits pistache	
94	Birneneis mit Pistazien	
113	Feigen Sultan	
113	Asiatischer Kokosdrink	
114	Pfirsich an Safrancreme	