



MIT OHNE

Unsere Aperitiv- und Cocktailempfehlungen
sind auch ohne Alkohol erhältlich

11 ½

KOMBUCHA SPRITZ

Homemade Kombucha
mit Schaumwein

11 ½

ZÄMÄ WER MUT

Weisser Vermouth
mit Zämä Kräuterlimonade

15 ½

AMARETTO SOUR

Mandeldestillat
Zitronensaft und Aquafaba

16 ½

NEGRONI | SBAGLIATO

Wermut, Bitter
Gin | Schaumwein

15 ½

TOM COLLINS

Gin, Zitronensaft
Zuckersirup, Soda

POP CORN

getrüffeltes Popcorn
truffled popcorn

6

FÜNF GANG CHEF*INNEN MENÜ

78

Über Allergene und Intoleranzen
gibt dir das Team Auskunft

WINE PAIRING

38

Die alkoholische Getränkebegleitung
abgestimmt auf das Chef*innen Menü

HOMEMADE PAIRING

19

Die hausgemachte, alkoholfreie Getränkebegleitung
abgestimmt auf das Chef*innen Menü

KLIMA CHECK

Im Durchschnitt hat ein Gericht bei uns

613 Gramm CO₂

Das entspricht einer Einsparung von

51% CO₂ gegenüber dem Schweizer Durchschnitt

FENCHEL SALAT

11 ½
M

mit Orange, gerösteten Kürbiskernen
und Kerbelöl

*Fennel salad with orange, roasted
pumpkin seeds and chervil oil*

BLATTSPINAT SALAT

12 ½
A, F, M

mit gepickelten Radieschen, Croûtons
und Chili-Zitronen-Mayo-Vinaigrette

*Leaf spinach salad with pickled radishes,
croutons and chilli lemon mayo vinaigrette*

GLUTEN
FREE
OPTION

PILZ CEVICHE

15 ½
26 ½

mit Champignons, Austernseitlingen,
Leche del Tigre, Koriander und Focaccia

*Mushroom ceviche with leche del tigre,
coriander and focaccia*

F
GLUTEN
FREE
OPTION

SCHÜTTEL BROT

3 ½
A

Hausgemachtes Schüttelbrot

mit Aschen-Butter

*Homemade bread
with ash butter*

ALLERGENE

A Glutenhaltiges Getreide

E Erdnüsse

F Sojabohnen

H Hartschalenobst (Nüsse)

L Sellerie

M Senf

N Sesam

O Schwefeldioxid & Sulfite

P Lupinen

27 1/2

A, L

GLUTEN
FREE
OPTION

CLUB SANDWICH

mit geräuchertem
Selleriesteak, Salsa verde, lila Kimchi,
getrockneten Tomaten, Pilzen,
Zwiebeln, Salat und Fritten
*with smoked
celery steak, salsa verde,
purple kimchi, sundried tomatoes,
mushrooms, onions, lettuce and fries*

28 1/2

A, H

GNOCCHI SARDI

von Pasta Paloma
mit Birne, rotem Chicorée,
Oliven und Haselnüssen
*from Pasta Paloma
with pear, red chicory,
olives and hazelnuts*

31 1/2

F

PAS DE BOEUF BOURGUIGNON

mit geräuchertem Tofu, Champignons,
Karotten, Silberzwiebeln, Petersilie
und Kartoffelstock
*with smoked tofu, mushrooms,
carrots, silver onions, parsley
and mashed potatoes*

ALLERGENE

A Glutenhaltiges Getreide

E Erdnüsse

F Sojabohnen

H Hartschalenobst (Nüsse)

L Sellerie

M Senf

N Sesam

O Schwefeldioxid & Sulfite

P Lupinen

RÜEBLI KUCHEN

mit Apfel-Ingwer-Gel
und Frosting

*Carrot cake with apple ginger gel
and frosting*

9 ½
A, F, H

BRAT APFEL

mit Kaffee-Karamelcrème und
Kaffeecrumble

*Roast apple with coffee-caramel cream
and coffee crumble*

12 ½
F, H

ZWETSCHGEN TARTE

Mürbeteig mit Zwetschgenkompott
und Meringues

*short pastry with plum compote
and meringues*

9 ½
A

ALLERGENE

A	Glutenhaltiges Getreide	M	Senf
E	Erdnüsse	N	Sesam
F	Sojabohnen	O	Schwefeldioxid & Sulfite
H	Hartschalenobst (Nüsse)	P	Lupinen
L	Sellerie		

PRODUKT HERKUNFT WEG ZIEL

Es ist unser Bestreben, unsere Produkte von lokalen Produzent*Innen zu beziehen und vorwiegend Produkte Schweizerischer Herkunft zu verwenden

Alle Zutaten sind rein pflanzlich basiert und biodynamischen oder biologischen Ursprungs

Gemüse, Obst und Kräuter beziehen wir direkt ab Hof

Alles Andere beziehen wir über Pico Bio, Dietikon

Unsere Gerichte werden mit dem Klima Check von Eaternity und der Stadt Zürich berechnet und wir erreichen eine um 50% tiefere CO₂ Bilanz bei unseren Gerichten als der Schweizer Durchschnitt

Dank der Weiterverwertung von Rüstabfällen und einer kleinen Speiseauswahl schaffen wir beinahe "zero waste"

ILSEBILL SALZTE NACH

Günther Grass
Der Butt

