



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

Über Allergene und Intoleranzen
gibt dir das Team Auskunft

78

WINE PAIRING

Die alkoholische Getränkebegleitung
abgestimmt auf das Chef*innen Menü

39

HOMEMADE PAIRING

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

19

KLIMA CHECK

Im Durchschnitt hat ein Gericht bei uns

613 Gramm CO₂

Das entspricht einer Einsparung von

51% CO₂ gegenüber dem Schweizer Durchschnitt

GURKEN KALTSCHALE

13 ½

A, F
GLUTEN
FREE
OPTION

mit Dillsorbet, Zitronenmelissenöl,
Crostini, Sauerrahm und Kräutern

Cold cucumber soup with dill sorbet, lemon
balm oil, crostini, sour cream and herbs

GRÜNER SPARGELSALAT

15 ½

mit Hopfenspargel, gepfefferten Erdbeeren,
Rucola, Noriblättern und Pinienkernen

green asparagus salad with hop asparagus,
peppered strawberries, rocket,
nori leaves and pine nuts

PILZ CEVICHE

16 ½

27 ½

A, F
GLUTEN
FREE
OPTION

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

Mushroom ceviche with leche del tigre,
coriander and focaccia

SCHÜTTEL BROT

3 ½

A

Hausgemachtes Schüttelbrot
mit Karotten-Thymian-Butter

Homemade bread

with carrot thyme butter

ALLERGENE

A Glutenhaltiges Getreide

E Erdnüsse

F Sojabohnen

H Hartschalenobst (Nüsse)

L Sellerie

M Senf

N Sesam

O Schwefeldioxid & Sulfite

P Lupinen

28 ½

A, H
GLUTEN
FREE
OPTION

CLUB SANDWICH

mit mariniertem Halloumi,
Salsa verde, Kimchi, Tomaten,
Pilzen, Zwiebeln, Lattich und Fritten
with marinated halloumi,
salsa verde, kimchi, tomatoes,
mushrooms, onions, lettuce and fries

29 ½

F

PATATES LIMONATES

mit grünen Spargeln,
Petersilie und Misoschaum
with green asparagus,
parsley and miso foam

32 ½

H

WEISSER SPARGEL

mit Vollandaise, Estragon
und gehobelten Mandeln
white asparagus with vollandaise,
tarragon and sliced almonds

ALLERGENE

A Glutenhaltiges Getreide
E Erdnüsse
F Sojabohnen
H Hartschalenobst (Nüsse)
L Sellerie

M Senf
N Sesam
O Schwefeldioxid & Sulfite
P Lupinen

ERDBEER CAKE

11 ½

A

mit Vanillecrème

und Erdbeergel

strawberry cake with vanilla cream

and strawberry gel

SPARGEL SORBET

13 ½

A , H, M

mit Spargelchutney, weissem

Schokocrumble und Gänseblümchen

asparagus sorbet, asparagus chutney,

white chocolate crumble and daisies

RHA BARBARA

12 ½

F, H

Rhabarberkompott

mit Vanilleespuma, Rosmarinsirup

und caramelisierten Baumnüssen

Rhubarb compote

with vanilla espuma, rosemary syrup

and caramelised walnuts

ALLERGENE

A Glutenhaltiges Getreide

E Erdnüsse

F Sojabohnen

H Hartschalenobst (Nüsse)

L Sellerie

M Senf

N Sesam

O Schwefeldioxid & Sulfite

P Lupinen

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

