



## 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 CO<sub>2</sub>

Das entspricht einer Einsparung von

51% CO<sub>2</sub> gegenüber dem Schweizer Durchschnitt

# KARTOFFEL LAUCH

16 ½

A  
GLUTEN  
FREE  
OPTION

Lauwarme Kartoffel-Lauch-Suppe mit verbranntem Zwiebelsorbet, Pommes-Allumettes-Nest und Sauerteigkartoffelbrot  
Grilled ox heart tomato with tomato essence, basil sorbet and croûtons

# RÜEBLI APRIKOSE

17 ½

Geröstete Rüebli mit Rüebli-püree, Rüeblikrautpesto, fermentierten Aprikosen und Buchweizen  
Roasted carrots with carrot puree, carrot green pesto, fermented apricots and buckwheat

# AUBERGINE KICHERERBSE

19 ½

F, N

Marinierte Aubergine, Gochujang-Hummus, Papadam, Auberginenschalen-Püree und Minze  
Marinated eggplant, gochujang hummus, papadam, eggplant peel puree and mint

# MOHN BRÖTLI

3 ½

A

mit Paprika-Butter  
Homemade poppy seed bread with paprika butter

## ALLERGENE

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

31 ½

A, H

GLUTEN  
FREE  
OPTION

## CLUB SANDWICH

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

28 ½

H, L

## SELLERIE BOHNE

Gebackener Knollensellerie mit  
fermentierten Brombeeren,  
Haselnusscrumble und  
schwarzes Bohnenpüree  
Baked celeriac with  
fermented blackberries,  
hazelnut crumble and  
black bean puree

29 ½

F

## RETTICH REIS

Sautierter Rettich mit Reisfritter,  
Rettichravioli mit Pilzfüllung, Radieschen  
und Petersilien-Zitronen-Essenz  
Sautéed radish with rice fritters,  
Radish ravioli with mushroom filling,  
radish and parsley-lemon essence

### ALLERGENE

A Glutenhaltiges Getreide

E Erdnüsse

F Sojabohnen

H Hartschalenobst (Nüsse)

L Sellerie

M Senf

N Sesam

O Schwefeldioxid & Sulfite

P Lupinen

# GLACE SANDWICH

15 ½

A, F, H

mit Zwetschgenschutney  
und Caramel-Rahm

Icecream sandwich with plum chutney  
and caramel cream

# SANDDORN CHEESECAKE

13 ½

A, F

Sanddorn Cheesecake

Sea buckthorn Cheesecake

# STACHELBEEREN SALAT

14 ½

mit fermentiertem Pfirsichrahm

Gooseberry salad with  
fermented peach cream

## 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 CO<sub>2</sub> 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

