



WE GO VEGAN

PRODUKT · HERKUNFT · WEG

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

Unser Gemüse beziehen wir direkt ab Hof Gut Rheinau, Rheinau, Demeter Birchhof, Oberwil-Lieli, Demeter

Alles Andere beziehen wir über Pico Bio, Dietikon

FÜNF GANG CHEFINNEN MENÜ

78

Über Allergene und Intoleranzen gibt dir das Team Auskunft

WINE PAIRING

35

Die alkoholische Getränkebegleitung abgestimmt auf das Chefinnen Menü

HOMEMADE PAIRING

19

Die hausgemachte, alkoholfreie Getränkebegleitung abgestimmt auf das Chefinnen Menü

VORSPEISEN

FRISÉE · APRIKOSEN · ERBSEN

9 ½

Friséesalat mit grillierten
Aprikosen, Erbsen, Minze und
Aprikosendressing

L, M

*Frisée salad with grilled apricots,
peas, mint and apricot dressing*

KARTOFFEL · PAPRIKA · CATALOGNA

10 ½

Gebratene Babykartoffeln
mit Paprika-Dip und
gebratenem Catalogna

F

*Fried baby potatoes with paprika
dip and fried Catalogna*

TEMPURA · CHIMICHURRI · KRESSE

12 ½

Gebackenes Tempuragemüse
mit Chimichurri

F, L

*Baked tempura vegetables
with chimichurri*

SCHÜTTELBROT

3 ½

Hausgemachtes Schüttelbrot
mit veganer gesalzener Butter

A

*Homemade Bread with
vegan salted butter*

ALLERGENE

A Glutenhaltiges Getreide

E Erdnüsse

F Sojabohnen

H Hartschalenobst (Nüsse)

L Sellerie

M Senf

N Sesam

O Schwefeldioxid & Sulfite

P Lupinen

HAUPTSPEISEN

TOMATE · ESSIGGURKE · TOFU

25

Soljanka - Tomatensuppe mit Essiggurken, Paprika, Zwiebeln und Räuchertofu

F

Solyanka - Tomato soup with pickles, paprika, onions and smoked tofu

ZUCCHINI · HIRSE · BERBERITZE

28

Zucchini mit Hirse-Gemüsesalat, Dill, Minze und Berberitzenjus

F, H, L, M

Courgettes with millet vegetable salad, dill, mint and barberry jus

AUBERGINEN · ERBSEN · KRÄUTER

31

Auberginencanelloni mit Ratatouille und Frischkäse, Erbsenpüree und Kräutersalat

A, F, L

Aubergine canelloni with ratatouille and cream cheese, pea puree and herb salad

ALLERGENE

A Glutenhaltiges Getreide

E Erdnüsse

F Sojabohnen

H Hartschalenobst (Nüsse)

L Sellerie

M Senf

N Sesam

O Schwefeldioxid & Sulfite

P Lupinen

NACHSPEISEN

ZITRONENTHYMIAN

6 ½

*Hausgemachtes
Zitronenthymiansorbet
Homemade
lemon thyme sorbet*

MELISSE · MANDEL · BEERE

10 ½

*Zitronenmelissencreme
mit Mandelbiscuit und
marinierten Beeren
Lemon balm cream with almond
biscuit and marinated berries*

A, F, H

CHRIESI · PAVLOVA

12 ½

*Pavlova mit Chriesi Glace
und Chriesikompott
Pavlova with cherry ice cream
and cherry compote*

F, H

ALLERGENE

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

M Senf
N Sesam
O Schwefeldioxid & Sulfite
P Lupinen