



DRINKS MIT & OHNE

Unsere Aperitiv- und Cocktailempfehlungen
sind auch ohne Alkohol erhältlich

KOMBUCHA SPRITZ

11 ½

Homemade Kombucha
mit Schaumwein

AMARETTO SOUR

15 ½

Mandeldestillat
Zitronensaft und Aquafaba

TOM COLLINS

15 ½

Gin, Zitronensaft
Zuckersirup, Soda

NEGRONI | SBAGLIATO

16 ½

Wermut, Bitter
Gin | Schaumwein

SCHAUM WEIN

9

Kolonne Null, Rosé prickelnd, alkoholfrei
Prosecco Nani Rizzi Brut

Crémant Adrian Hartmann, Aargau

12

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

18

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

WALDORF SALAT

13 ½
F, H, L, M

Selleriesalat mit Apfel, caramelisierten
Baumnüssen und Wasabidressing

*Celery salad with apple, caramelised
walnuts and Wasabidressing*

HOKKAIDO KÜRBIS

14 ½

Gebratener Hokkaidokürbis mit
geräucherten Maroni und Kräuterpesto

*Roasted Hokkaido pumpkin with
smoked chestnuts and herb pesto*

ROTE BEETE

15 ½
F

Rande auf Salz gebacken mit Püree,
Brösel und gepickelter Rande

*Beetroot baked on salt with puree,
crumbs and pickled beetroot*

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, F
GLUTEN
FREE
OPTION

CLUB SANDWICH

Clubsandwich mit geräuchertem Tofu, lila Kimchi, getrockneten Tomaten, Pilzen, Zwiebeln, Salat, Cocktailsauce und Fritten
Club sandwich with smoked tofu, purple kimichi, sun-dried tomatoes, mushrooms, onions, lettuce, cocktail sauce and chips

28 1/2

H, L, P

ROTWEIN RISOTTO

Rotweinisotto mit gebratenem Trevisano, Frischkäse mit schwarzem Pfeffer und Rosmarinöl
Red wine risotto with roasted Trevisano, cream cheese with black pepper and rosemary oil

29 1/2

A, F, H, M

KRAUT SPÄTZLI

Spätzli mit Rahmwirsing, Mandeln, geröstetem Rotkohl, Birne und Preiselbeeren
Spaetzli with creamed savoy cabbage, almonds, roasted red cabbage, pear and cranberries

ALLERGENE

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

M Senf
N Sesam
O Schwefeldioxid & Sulfite
P Lupinen

SCHOKOLADEN KUCHEN

8 ½
F, H

Schokoladenkuchen nach
Mueter Toblers Rezept
*Chocolate cake according to
Mother Tobler's recipe*

BELLE HELENE

10 ½
A, F
GLUTEN
FREE
OPTION

Eingelegte Birne mit Schokoladencrème
und Pumpernickel-Schoko-Chips
*Pickled pear with chocolate cream and
pumpernickel chocolate chips*

VERMI CELLES

12 ½

Maronimousse mit Meringues,
Schlagrahm und Quittenkompott
*Chestnut mousse with meringues,
whipped cream and quince compote*

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"

