



## DRINKS MIT & OHNE

Unsere Aperitiv- und Cocktailempfehlungen  
sind auch ohne Alkohol erhältlich

### KOMBUCHA SPRITZ

Homemade Kombucha  
mit Schaumwein

11 ½

### AMARETTO SOUR

Mandeldestillat  
Zitronensaft und Aquafaba

15 ½

### TOM COLLINS

Gin, Zitronensaft  
Zuckersirup, Soda

15 ½

### NEGRONI | SBAGLIATO

Wermut, Bitter  
Gin | Schaumwein

16 ½

### SCHAUM WEIN

Kolonne Null, Rosé prickelnd, alkoholfrei  
Prosecco Nani Rizzi Brut  
Crémant Adrian Hartmann, Aargau

9

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 CO<sub>2</sub>

Das entspricht einer Einsparung von  
51% CO<sub>2</sub> 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 | M | Senf                     |
| E | Erdnüsse                | N | Sesam                    |
| F | Sojabohnen              | O | Schwefeldioxid & Sulfite |
| H | Hartschalenobst (Nüsse) | P | Lupinen                  |
| L | Sellerie                |   |                          |

27 ½

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 ½

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 ½

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 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"

