



## 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

38

## 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

# BABY LATTICH

13 ½  
F, M

gegrillt mit Kartoffelstroh  
und Zitronen-Vinaigrette  
Grilled baby lettuce with  
potato straw and lemon vinaigrette

# RÜEBLI TATAR

15 ½  
F, N

mit Reiscracker, Ponzukaviar, Chili,  
Frühlingszwiebeln und Sesamdressing  
carrots tatar with rice cracker, ponzu caviar,  
chilli, spring onions and sesame dressing

# PILZ CEVICHE

16 ½  
27 ½

mit Champignons, Austernseitlingen,  
Leche del Tigre, Koriander und Focaccia  
Mushroom ceviche with leche del tigre,  
coriander and focaccia

A, F  
GLUTEN  
FREE  
OPTION

# 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 1/2

A, L

GLUTEN  
FREE  
OPTION

## CLUB SANDWICH

mit geräuchertem  
Selleriesteak, Salsa verde, lila Kimchi,  
getrockneten Tomaten, Pilzen,  
Zwiebeln, Salat und Fritten  
with smoked  
celery steak, salsa verde,  
purple kimchi, sundried tomatoes,  
mushrooms, onions, lettuce and fries

28 1/2

A, H

## BÄRLAUCH CASARECCE

von Pasta Paloma  
mit Cima di Rappa,  
und Pistazien  
from Pasta Paloma  
with cima di rappa,  
and pistachio

31 1/2

F, N

## KENTUCKY FRIED CAULIFLOWER

gebackener Blumenkohl mit  
Zwiebelconfit, Sesam, Frühlingszwiebeln  
und Süsskartoffelstock  
Baked cauliflower with  
onion confit, sesame seeds,  
spring onions and sweet potato mash

### ALLERGENE

A Glutenhaltiges Getreide

E Erdnüsse

F Sojabohnen

H Hartschalenobst (Nüsse)

L Sellerie

M Senf

N Sesam

O Schwefeldioxid & Sulfite

P Lupinen

# ZITRONEN TARTE

11 ½  
A, F

mit Zitronengel  
und Frosting  
lemon tartewith lemon gel  
and frosting

# SALTED CARMELCREME

10 ½  
F, H

mit dunklem Schokoladensorbet  
und Schlagrahm  
with dark chocolate sorbet  
and whipped cream

# WEISSWEIN BIRNE

12 ½  
A  
GLUTEN  
FREE  
OPTION

mit Zitronensorbet  
und Mürbeteigcrumble  
white wine pear with lemon sorbet  
and short pastry crumble

## 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"

# ILSEBILL SALZTE NACH

Günther Grass  
Der Butt

