



# 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 Cheffinnen Menü

## HOMEMADE PAIRING

19

Die hausgemachte, alkoholfreie Getränkebegleitung abgestimmt auf das Cheffinnen Menü

# VORSPEISEN

## KARTOFFEL · BACKERBSEN · SCHNITTLAUCH

11

A, F, L

Kartoffelschalenbrühe mit  
Backerbsen und Schnittlauch  
*Potato peel broth with  
baked peas and chives*

## GNOCCHI · BEURREBLANC · RELISH

14

A, L, M

Gnocchi mit Löwenzahn-Beurre-  
Blanc und Blüten-Relish  
*Gnocchi with dandelion beurre  
blanc and blossom relish*

## SPARGEL · BUCHWEIZEN · RHABARBER

15

Spargelsalat mit Buchweizen  
und Rhabarber  
*Asparagus salad with buckwheat  
and rhubarb*

## SCHÜTTELBROT

3 ½

A

Hausgemachtes Schüttelbrot  
mit veganer gesalzener Butter  
*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

## MANGOLD · GERSTE · PILZ

25

Mangold mit Gersten, Pilzen,  
Rüebli und Pilzconsommée

A, F, L

*Chard with barley, mushrooms,  
carrot and mushroom consommée*

## VENERE · LATTICH · BLAUSCHIMMEL

28

Venerereisrisotto mit  
gebratenem Babylattich  
und Blauschimmelkäse

*Venereal rice risotto with roasted  
baby lettuce and blue cheese*

## SPARGEL · MANDEL · DILL

31

Weisser Spargel mit Mandeln,  
Dill, Focaccia, Bärlauch- und  
Löwenzahn-Mayonnaise

A, F, H

*White asparagus with almonds,  
dill, focaccia, wild garlic and  
dandelion mayonnaise*

### ALLERGENE

A Glutenhaltiges Getreide

E Erdnüsse

F Sojabohnen

H Hartschalenobst (Nüsse)

L Sellerie

M Senf

N Sesam

O Schwefeldioxid & Sulfite

P Lupinen

# NACHSPEISEN

## KAMILLE · BLÜTE

6 ½

Kamillensorbet mit  
kandierte Blüten

*Camomile sorbet with  
candied blossoms*

## ZWIEBACK · RHABARBER · VANILLE

12 ½

A, F

Götterspeise mit Zwieback,  
Rhabarberkompott und  
Vanillecrème

*Trifle with rusk, rhubarb compote  
and vanilla cream*

## RAPS · STREUSEL · ZITRONE

14 ½

A, F

Rapskuchen mit Zitronenjoghurt  
und Kefirsirup

*Rape seed cake with lemon  
yoghurt and kefir syrup*

### ALLERGENE

A Glutenhaltiges Getreide

E Erdnüsse

F Sojabohnen

H Hartschalenobst (Nüsse)

L Sellerie

M Senf

N Sesam

O Schwefeldioxid & Sulfite

P Lupinen