



# 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