



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 Menu

HOMEMADE PAIRING

19

Die hausgemachte, alkoholfreie Getränkebegleitung abgestimmt auf das Chefinnen Menu

VORSPEISEN

GURKE · JOGHURT · FOCACCIA

9 ½

Tzatziki mit Joghurt, Gurke, Knoblauch, Olivenöl, Kräuter und Focaccia

A, F

Tzatziki with yoghurt, cucumber, garlic, olive oil, herbs and focaccia

TOMATE · GURKE · BROT

10 ½

Brotsalat mit Tomaten, Gurken, Pinienkernen, Basilikum und Balsamico

F

Bread salad with tomatoes, cucumber, pine nuts, basil and balsamic vinegar

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

BLATTSPINAT · PINIEN · ZITRONE 25

Pasta mit Zitronencrèmesauce,
Blattspinat, Pinienkernen und
Salzzitronenconfit

*Pasta with lemon cream sauce,
leaf spinach, pine nuts and
salt lemon confit*

F

ZUCCHINI · HIRSE · BERBERITZE 28

Zucchini mit Hirse-Gemüsesalat,
Dill, Minze und Berberitzenjus

*Courgettes with millet vegetable
salad, dill, mint and barberry jus*

F, H, L, M

AUBERGINEN · ERBSEN · KRÄUTER 31

Auberginencanelloni mit
Ratatouille und Frischkäse,
Erbsenpüree und Kräutersalat

*Aubergine canelloni with
ratatouille and cream cheese, pea
puree and herb salad*

A, F, L

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