



## KOMBUCHA SPRITZ

Homemade Kombucha  
mit Prosecco

11 ½

## LORBEER SOUR

Gin, Lorbeersirup,  
Zitronensaft und Aquafaba

16 ½

## ROSE GIMLET

Gin, Rosenwasser, Zitronensaft  
und Zuckersirup

16 ½

## SAFFRON KEFIR

Homemade Safran-Wasser-Kefir  
und Grapefruit \*alkoholfrei

9 ½

## AMARETTO SOUR

Mandelsirup mit Zitronen-, Orangensaft  
und Aquafaba \*alkoholfrei

12 ½

## WALD & RAUCH

Wald & Rauch Destillat und  
Mineral mit Weihrauchhydrolat \*alkoholfrei

14 ½

# FÜNF GANG CHEF\*INNEN MENÜ

78

Über Allergene und Intoleranzen  
gibt dir das Team Auskunft

## WINE PAIRING

35

Die alkoholische Getränkebegleitung  
abgestimmt auf das Chef\*innen Menü

## HOMEMADE PAIRING

19

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

# NÜSSLI SALAT

13 ½  
F, H, M

Nüsslisalat mit Birnen, caramelisierten  
Baumnüssen und Meerrettichdressing

*Lamb's lettuce with pears, caramelised  
walnuts and horseradish dressing*

# FENCHEL SALAT

14 ½  
M

Lauwarmer Fenchelsalat mit Pilzen,  
Trauben, Blattspinat und Balsamicodressing

*Lukewarm fennel salad with mushrooms, grapes,  
spinach leaves and balsamico dressing*

# BLUMEN KOHL

15 ½  
F

Gebratener Blumenkohl mit Püree, Brösel  
und Chimichurri

*Roasted Cauliflower with mashed  
cauliflower, crumbs and chimichurri*

# SCHÜTTEL BROT

3 ½  
A

Hausgemachtes Schüttelbrot  
mit Aschen-Butter

*Homemade bread  
with ash butter*

## ALLERGENE

A Glutenhaltiges Getreide

E Erdnüsse

F Sojabohnen

H Hartschalenobst (Nüsse)

L Sellerie

M Senf

N Sesam

O Schwefeldioxid & Sulfite

P Lupinen

27 1/2

A, F  
GLUTEN  
FREE  
OPTION

## CLUB SANDWICH

Clubsandwich mit geräuchertem Tofu,  
gebratenen Auberginen,  
Tomaten, Pilzen, Zwiebeln,  
Salat, Cocktailsauce und Fritten

*Club sandwich with smoked tofu,  
fried aubergines, tomatoes,  
mushrooms, onions, lettuce,  
cocktail sauce and chips*

28 1/2

A, H  
GLUTEN  
FREE  
OPTION

## KÜRBIS GNOCCHI

Kürbisgnocchi, caramelisierte  
Haselnüsse, Rosenkohl, Kürbis  
und Gondino

*Pumpkin gnocchi, caramelised  
hazelnuts, Brussels sprouts, pumpkin  
and gondino*

26 1/2

F, L, M

## OFEN KARTOFFEL

Ofenkartoffel mit Pilzragout,  
gepickeltem Kürbis und Röstzwiebeln

*Baked potato with mushroom ragout,  
pickled pumpkin and fried onions*

### ALLERGENE

A	Glutenhaltiges Getreide	M	Senf
E	Erdnüsse	N	Sesam
F	Sojabohnen	O	Schwefeldioxid & Sulfite
H	Hartschalenobst (Nüsse)	P	Lupinen
L	Sellerie		

# SCHOKOLADEN KUCHEN

8 ½  
F, H

Schokoladenkuchen nach  
Mueter Toblers Rezept

*Chocolate cake according to  
Mother Tobler's recipe*

# SÜSSMOST CRÈME

9 ½  
A, F, H  
GLUTEN  
FREE  
OPTION

Süssmostcrème mit caramelisiertem  
Apfel und Mandelcrumble

*Sweet cider crème with caramelised  
apple and almond crumble*

# PANNA COTTA

10 ½  
F

Panna Cotta  
mit Zwetschgenkompott

*Panna Cotta  
with Plum 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"

