



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 CO₂ Bilanz bei unseren Gerichten als der Schweizer Durchschnitt

Dank der Weiterverwertung von Rüstabfällen und einer kleinen Speiseauswahl schaffen wir beinahe "zero waste"

ZWEI GANG MENÜ

23

DREI GANG MENÜ

28

KLIMA CHECK

Im Durchschnitt hat ein Gericht bei uns 613 Gramm CO₂
Das entspricht einer Einsparung von 51% CO₂ gegenüber dem Schweizer Durchschnitt

MIZUNA SALAT

mit gerösteten Baumüssen
und Chili-Zitronen-Mayodressing

18

F, H, M

PAS DE BOEUF BOURGUIGNON

mit geräuchertem Tofu, Champignons,
Karotten, Silberzwiebeln und Kartoffelstock

18

F

BRAT APFEL

mit Kaffee-Caramel-Crème

6

F, H

3 ½

TAGES TEE

Tagestee à discretion
ohne Zucker



ALLERGENE

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