



## **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"

## **ZWEI GANG MENÜ**

23

## **DREI GANG MENÜ**

28

## **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

# ZUCKER HUT

18  
M

mit Orangen, Kürbiskernen  
und Kürbiskerndressing

# EINKORN RISOTTO

18  
A, H, P

mit Kürbis, Apfel  
und Pfefferfrischkäse

# SCHOKOLADEN KUCHEN

6  
A, H

Mueter Tobler's  
Schoggikuchen

3 1/2

# 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		