



Vegane und vegetarische Salate

Salat mit Hüttenkäse und Ei	14.00
Schnittlauch, Bio Rüebli, Sonnenblumenkerne, Radiesli, Sprossen und Croûtons an unserem Hausdressing	
Veganer Bio Tempeh-Salat	15.00
Blumenkohl, feine Tomaten- und Zwiebelwürfel, Spinat und rote Linsen an Limonen-Kichererbsendressing	
Veganer Gemüsesalat	15.00
Avocado, Aubergine und Broccoli mit Sprossen, Cashew- und Granatapfelkernen an Sesamdressing	
Kleiner Salat für dazu	5.00
Gemischter Salat mit Dressing nach Wahl	

Unsere veganen und vegetarischen Salate haben einen saisonalen Blattsalat als Basis.

Salate mit Fleisch und Fisch

Schweizer Pouletbrust	17.00
auf Lattich und Blattsalat mit gebratenem Speck, Apfel, Hinkelstein-Käse und Croûtons an Caesar-Dressing	
Gezupftes Kalb	24.00
mit Kartoffel-Schnitzen, Spinat, buntem Blattsalat, Kefen, Basilikum, Kräuterseitlingen und Cashewkernen an Sesamdressing	
Mini-Rindshacktäschli	17.00
auf saisonalem Blattsalat mit knusprigen Röstispänen, grünen Bohnen und Peperoni an Hausdressing	
Brüggli Rauch-Forelle	17.00
mit Weisskabis, Grapefruit und Gurke auf Blattsalat an Hausdressing	

Zu jedem Salat gibt es ein Stück Brot dazu.



Warme Sandwiches

Gezupftes Kalb im Focaccia Rustico mit Champignons, Sauerrahm, Spinat und karamellisierten Balsamico-Schalotten	12.00
Rindshacktätschli-Focaccia mit Pesto rosso, Pinienkernen, Kräuterquark und Rucola	11.00
Veganer Döner Kräuter Focaccia gefüllt mit Seitan, Rotkabis, roten Zwiebeln, Spinatblättern und Cocktailsauce	9.00

Kalte Sandwiches

Emmentaler Buure Hamme im Focaccia Rustico mit Meerrettich, Gurke und Rucola	9.00
Rauchlachs-Focaccia mit Frischkäse, Gurkenrelish, roten Zwiebeln und Brunnenkresse	11.00
Vegane Falafel-Kräuter-Focaccia mit Coleslaw und Hummus	9.00
Sternenberger Brie im Focaccia Rustico mit Birnenchutney, Baumnüssen und Brunnenkresse	9.00



Zmorge

Veganes Birchermüesli	6.00
Knuspermüesli mit Joghurt und warmen Apfelschnitzen	6.00
Gemischtes Brotchörbli mit Konfitüre und Bio Butter	6.00
Rührei mit Avocado auf Brot	9.00
Rührei mit Avocado und Speck auf Brot	11.00
Gipfeli und Brötchen	

Znüni und Zvieri

Schokoladenkuchen Glutenfrei	6.50
Fruchtwähe	6.50
Patisserie und Süssgebäck	ab 3.80
Dessert wöchentlich wechselnd	ab 3.80



Mineral, Säfte, Limonaden und Süssgetränke

Hausgemachte Säfte und Smoothies		ab 5.50
Lilly Jo Tafelwasser	50 cl	4.50
mit und ohne Kohlensäure	100 cl	7.50
Hausgemachter Eis Tee	50 cl	4.80
Veganer Hausgemachter Eistee	50 cl	4.80
Cucumis-Gurkenwasser	33 cl	5.50
Gazosa 1883 Limone, Arianciata Amara, Pompelmo rosa	35 cl	5.50
Gents Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic	20 cl	5.00
Möhl Shorley	50 cl	4.50
Heldenpause	33 cl	5.50
LemonAid Blutorange, Limette, Maracuja	30 cl	5.00
Rhazünser mit, Arkina blau ohne	50 cl	4.50
Rivella rot, blau, grün	50 cl	4.50
Vivi Kola, Vivi Kola Siro	50 cl	5.00
Rivella rot, blau, grün	50 cl	4.50

Heissgetränke

Kaffee, Espresso	4.00
Espresso Doppio	5.00
Espresso Macchiato	4.50
Cappuccino	5.00
Latte Macchiato*	5.50
Heisse oder kalte Schoggi*	5.50
Chai Latte	5.50
Bio Tee von Sirocco	4.50

*mit Caramel- oder Vanillesirup oder Schlagrahm + CHF 1.-



Schaumwein

Il Colle Prosecco Valdobbiadene	10 cl	7.00
	75 cl	45.00
Stadt Zürich Brut Blanc de Noir AOC	10 cl	10.50
	75 cl	65.00

Weisswein

Roero Arneis DOCG	10 cl	6.00
	75 cl	42.00
Mythos weiss VdP Suisse	10 cl	5.70
	75 cl	39.00
Grüner Veltliner Löss DAC Kamptal	10 cl	6.00
	75 cl	42.00
Sauvignon Blanc Vin de Pays d'Oc	10 cl	4.80
	75 cl	32.00

Rosé

Stadt Zürich Rosé AOC	10 cl	5.90
	75 cl	42.00

Rotwein

Watt else Cuvée AOC	10 cl	6.20
	75 cl	43.00
Ripasso Valpolicella Classico DOC Superiore	10 cl	7.00
	75 cl	49.00
Goru Organic D.O. Jumilla	10 cl	6.20
	75 cl	41.00
Tête de Cuvée VdP d'Oc	10 cl	6.50
	75 cl	44.00

Bier

Amboss blond	33 cl	5.50
Turbinenbräu Goldsprint, Turbinenbräu Rekord	33 cl	5.50