
APERITIF · COCKTAIL

BIRLINI 11.50

Birnennektar,
Prosecco

KIMCHI MARY 14.50

Tomatenlikör, Kimchisaft,
Tomatenessenz

WHITE RADISH NEGRONI 16.50

Rettichvodka, Wermut Rosé,
Bitter Rhabarberlikör

APERITIF · MOCKTAIL

TOMATENWASSER 7.50

Tomatenessenz

BITTERTONICSHRUB 8.50

Orangen-Mandel-Shrub, Tonicwater,
Festivo Portofino

FEIGEN KEFIR 6.50

Wasserkefir, Feigen

DRINKS

Selbstverständlich führen wir auch viele Klassiker.
Sei es vom Campari Soda über den Gin Tonic bis zum
Whiskey Sour.

Einfach fragen.

VORSPEISEN

V **NÜSSLISALAT · TRAUBE ·
RADICCHIO** **10.50**
F, M

Nüsslisalat mit geräuchertem
Radicchio und Trauben-Dressing

V mit gebratenen Bio-Champignons **+2.50**

v mit gekochtem Demeter Ei **+2.00**
C

mit gebratenem Bio Speck aus der **+3.50**
Innerschweiz

V **RANDE · BRUNNENKRESSE ·
MEERRETTICH** **9.50**
F, L

Randensuppe mit gebratenen
Randenwürfeln, Brunnenkresse und
veganem Meerrettich-Quark

V mit karamellisierten Bio Marroni **+2.00**

mit gebratener Bio Hühnerleber **+3.00**
aus der Schweiz

V vegan
v vegetarisch

ALLERGENE

| | | | |
|---|-------------------------|---|----------------------------|
| A | Glutenhaltiges Getreide | H | Hartschalenobst (Nüsse) |
| B | Krebstiere | L | Sellerie |
| C | Eier | M | Senf |
| D | Fische | N | Sesam |
| E | Erdnüsse | O | Schwefeldioxid und Sulfite |
| F | Sojabohnen | P | Lupinen |
| G | Milch (Laktose) | R | Weichtiere |

HAUPTSPEISEN

V WIRZ · APFEL · PASTINAKE 21.50

F, L

Warme Wirz-Terrine mit Preiselbeeren, gebratenem Apfel, Pastinakendip mit Pastinakenchips und Petersiliensalat

DEMETERHOF GUT RHEINAU, RHEINAU
PICO BIO, DIETIKON

V KÜRBIS · NUSS · WINTERSPINAT 29.50

F, H, L

Gebackener Kürbis mit Soja-Nuss-Kruste und Dörrobst-Jus, gebratener Winterspinat mit Kaki-Mayo

DEMETERHOF GUT RHEINAU, RHEINAU
PICO BIO, DIETIKON

V SPÄTZLI · KOHL · PILZE 27.50

A, C, G

Gebratene Buchweizen-Spätzli mit Rosenkohl-Käsecrèmesauce, geschmortem Rotkraut und gepickelten Eierschwämmli mit Brunnenkresse

PICO BIO, DIETIKON
FERME DE ROVÉREAZ, LAUSANNE

BIO LAMM · ROGGEN · PAK CHOI 39.00

A, L

Geschmorte Bio Lammschulter mit Dörrfeigen und schwarzen Oliven, Roggen-Traubenkernmehl-Muffin, gebratenem Pak Choi und fermentiertem Chinakohl

DEMETERHOF GUT RHEINAU, RHEINAU
BIO LOGISCH SEIT 1943, LUPFIG

V vegan
v vegetarisch

ALLERGENE

| | | | |
|---|-------------------------|---|----------------------------|
| A | Glutenhaltiges Getreide | H | Hartschalenobst (Nüsse) |
| B | Krebstiere | L | Sellerie |
| C | Eier | M | Senf |
| D | Fische | N | Sesam |
| E | Erdnüsse | O | Schwefeldioxid und Sulfite |
| F | Sojabohnen | P | Lupinen |
| G | Milch (Laktose) | R | Weichtiere |

NACHSPEISEN

V **SCHOKOLADE · MANDELN · PFLAUME** **11.50**
F, H

Veganer Schokoladenkuchen
mit Pflaumenkompott

V **FEIGEN · MERINGUES · VERMICELLES** **9.50**
C, G

Geröstete Feigen mit Meringues,
Vermicelles und Schlagrahm

V **BIRNEN-KOHLRABI SORBET** **6.50**

mit Absinth 40% **+3.00**

V vegan
v vegetarisch

ALLERGENE

| | | | |
|---|-------------------------|---|----------------------------|
| A | Glutenhaltiges Getreide | H | Hartschalenobst (Nüsse) |
| B | Krebstiere | L | Sellerie |
| C | Eier | M | Senf |
| D | Fische | N | Sesam |
| E | Erdnüsse | O | Schwefeldioxid und Sulfite |
| F | Sojabohnen | P | Lupinen |
| G | Milch (Laktose) | R | Weichtiere |

DESSERT · COCKTAIL

LADY LEBOWSKI **16.50**

Vodka, Crème de Cacao Blanc,
HimbeerBaumnusssirup, Hafermilch

TIPSY MILK TEA **16.50**

Oolong infused Vodka, Ahornsirup,
Crème de Cacao Blanc, Hafermilch

CAFE GOLD **16.50**

Vodka, Tonkabohnenlikör, Espresso,
Zuckersirup

DESSERT · MOCKTAIL

CHALTE KAFI **6.50**

Frozen Espresso mit Zimtsirup und
Hafermilch

TOUCH OF ASIA **8.50**

Shisosirup, Matcha, Zitronensft,
Apfelsaft, Mineralwasser

SCHAUMWEIN

PROSECCO

| | | |
|--------------------|-------|--------------|
| Prosecco brut | 10 CL | 8.50 |
| Nani Rizzi, Veneto | 75 CL | 59.00 |

CRÈMANT BRUT 2019 Pinot

| | | |
|-------------------------|-------|--------------|
| Adrians Weingut, Aargau | 10 CL | 11.00 |
| Demeter, vegan | 75 CL | 77.00 |

CHAMPAGNER

| | | |
|-----------------------|---------|--------------|
| Grande Réserve | 37.5 CL | 43.00 |
| Beaumont des Crayères | 75 CL | 89.00 |

WEISSWEIN

BLACK LABEL 2020 S.Blanc

Von Winning, Pfalz

10 CL **8.50**

fliegend, gradlinig, saftig,
vegan

75 CL **59.00**

GAVI 2020 Cortese

Roberto Barbato, Piemont

10 CL **8.50**

klassisch, trocken,
mineralisch, bio, vegan

75 CL **59.00**

CHASSELAS 2019

Christian Rossel, Neuchâtel

75 CL **59.00**

leicht, frische Säure, feine
Mineralität, Demeter, vegan

PETITE ARVINE 2019

Cave du Rhodan, Valais

75 CL **66.00**

ausdrucksvoll, frisch,
fruchtig, vegan

ALVES VIEIRA 2019 Cuvée

Herdade de Rocim, Alentejo

75 CL **59.00**

knackig, lebhaft, schöne
Länge, bio, vegan

RIESLING TROCKEN 2017

Von Winning, Pfalz

75 CL **95.00**

Pechstein, im Eichenfass,
dicht, intensiv, viel Tiefe,
vegan

ORANGE

BLANC NATUREL 2018 Cuvée

Adrians Weingut, Aargau

75 CL **73.00**

Spontanvergärung,
vergrabene Tonamphore,
Demeter, vegan

ROSÉ

CUVÉE PRESTIGE 2020

Féraud, Provence

75 CL **59.00**

frisch, fruchtig, trocken, bio

ROTWEIN

TINELLO 2018 Merlot

Kopp v. d. Crone, Ticino 10 CL **9.50**

fruchtbetont, harmonisch, 75 CL **66.00**

komplex, vegan

NERO 2018 Cuvée

Roberto Barbato, Piemont 10 CL **8.50**

beerig, saftig, weich, 75 CL **59.00**

bio, vegan

SCHITERBERG 2019 Pinot

Holger Herbst, Zürich 75 CL **63.00**

elegant, feine Tannine,

pfeffrige Gewürze, vegan

PANNOBILE 2018 Cuvée

Paul Achs, Burgenland 75 CL **73.00**

aromatische Tiefe, elegant,

harmonisch, bio, vegan

LARZAC 2019 Cuvée

Domaine Coston, Okzitanien 75 CL **59.00**

üppig, geschmeidig,

charmant, vegan

CALIZA 2017 Monastrell

Casa Los Freiles, Valencia 75 CL **63.00**

Amphore und jahrhunderte-

alter Zementtank,

vollmundig, bio, vegan

ALVES VIEIRA 2019 Cuvée

Herdade de Rocim, Alentejo 75 CL **59.00**

Barrique, nicht filtriert,

caramellig, bio, vegan

BEER · CIDER

| | | |
|---|-------|-------------|
| Goldsprint, Lager Turbinenbräu, Zürich | 33 CL | 5.00 |
| Start, Hefeweizen Turbinenbräu, Zürich | 33 CL | 6.50 |
| Imbisbüel, Lager Höngger Sonne | 33 CL | 7.50 |
| Living the Dream, New IPA, Höngger Sonne | 33 CL | 7.50 |
| Pale Ale LägereBräu, Wettingen | 33 CL | 6.50 |
| Stella Maris, Amber LägereBräu, Wettingen | 33 CL | 6.50 |
| Naturradler LägereBräu, Wettingen | 33 CL | 5.50 |
| Sonnwendlig alkoholfrei Brauerei Locher, Appenzell | 33 CL | 5.00 |
| Bartlis Schweizer Cider Mosterei Kobelt, Marbach | 27 CL | 6.50 |

SOFTDRINKS

| | |
|--|--|
| Citron Pressé | 30 CL 5.00 |
| Frischer Zitronensaft, Zuckersirup, Soda cold hot | 50 CL 7.50 |
| Zimt Limonade | 30 CL 5.00 |
| Frischer Zitronensaft, Zimtsirup, Soda cold hot | 50 CL 7.50 |
| Chai Kombucha homemade | 30 CL 5.00 50 CL 7.50 |
| Wasserkefir homemade mit natürlicher Kohlensäure | 30 CL 5.00 50 CL 7.50 |
| Orangen-Mandel-Shrub mit Soda, homemade | 30 CL 5.00 50 CL 7.50 |
| Alpenkräuter Eistee homemade | 30 CL 5.00 50 CL 7.50 |
| Daily Cold Tea zuckerfrei | 30 CL 5.00 50 CL 7.50 |
| Piz Sardona ohne Kohlensäure | 40 CL 4.50 75 CL 8.00 |
| Piz Sardona mit Kohlensäure | 40 CL 4.50 75 CL 8.00 |
| Apfelsaftschorle Gartengold | 27CL 5.50 |
| Gretchen Cola | 33 CL 5.50 |
| Organics Simply Cola | 25 CL 5.50 |
| Organics Purple Berry | 25 CL 5.50 |
| Organics Viva Mate | 25 CL 5.50 |
| Gents Sloe Tonic Water | 20 CL 5.50 |
| Gents Ginger Beer | 20 CL 5.50 |
| Portofino Festivo | 25 CL 5.50 |
| Red Bull Energy Drink | 27CL 6.50 |

COFFEE · SPIRITS

| | | | |
|------------------------------------|-----|------|-------------|
| Espresso, Americano | | | 4.00 |
| Doppio | | | 5.50 |
| Espresso Macchiato | | | 4.50 |
| Cappuccino | | | 5.50 |
| Café Bombón | | | 5.50 |
| Alter Apfel, Gamser | 40% | 2 CL | 7.00 |
| Alte Quitte, Gamser | 40% | 2 CL | 7.00 |
| Alte Banane, Gamser | 40% | 2 CL | 7.00 |
| Diplomatico Rum | 40% | 2 CL | 9.00 |
| Mohngeist, Stadtbrennerei Basel | 40% | 2 CL | 7.00 |

TEE

| | | |
|-------------------------------------|-------|-------------|
| Nana Minze, Infusion | 50 CL | 8.50 |
| Zitronenverveine Infusion | 50 CL | 8.50 |
| Kamille Orangenblüten Infusion | 50 CL | 8.50 |
| Zweiter Aufguss | 50 CL | 2.00 |