

IT'S VEGAN BABE

YUMMY DUMMY _ VEGAN STEAK SANDWICHES

Die Welt ist kein Machwerk und die Tiere kein Fabrikat zu unserem Gebrauch.

It's vegan Babe -
Das Yummy Dummy Schnellrestaurant ist radikal vegan vom Steak bis hin zur Milch.

Meat the Vegan -
Für eingefleischte Veganer und alle die es werden wollen.

Fünf Finger sind mehr als zwei Gabeln -
alles auch zum Mitnehmen.

NEVER GO HUNGRY.

≡ SANDWICHES

V MINNIE MOUSE (A, F, M) 24.50

Grilliertes Plant Based Steak,
Zwiebel-Kräutersalat, BBQ Sauce,
Scharfer Senf, Potato-Chips

V TWEETY (A, F) 24.50

Roasted Planted Chicken,
Miso-Coleslaw, Kräuter,
Edamame, Lime Juice

V SPEEDY GONZALES (A, F, H, M) 24.50

Seitan-Schnitzel, Nachocheese,
gebratene Peperoni, Rucola,
Chilimayo

V KUNG FU PANDA (A, F, N) 24.50

Bohnen-Falafel, Gurken, Karotten,
Kimchi, Koriander, Maracujamayo

DEKLARATION

Plant Based Steak
Planted Chicken

enthält Gluten und Soja
kann Spuren von Weizen
enthalten

V vegan

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



COMBOS

V **SERIOUS**

44.00

Kombucha

Steak Sandwich

Organics Symply Cola

Ice Cream or Cake

Café Hag Mocktail

V **DRUNK**

55.00

Frosé

Steak Sandwich

Beer or Wine

Ice Cream or Cake

Café Gold Cocktail



SWEETS

V **CAKE** (A)

6.00

Tageskuchen

GLACE

6.00

V Homemade Icecream

DEKLARATION

Plant Based Steak
Planted Chicken

enthält Gluten und Soja
kann Spuren von Weizen
enthalten

V vegan

ALLERGENE

A Glutenhaltiges Getreide
B Krebstiere
C Eier
D Fische
E Erdnüsse
F Sojabohnen
G Milch (Laktose)

H Hartschalenobst (Nüsse)
L Sellerie
M Senf
N Sesam
O Schwefeldioxid und Sulfite
P Lupinen
R Weichtiere



COFFEE & SPIRITS

Espresso, Americano	4.00
Doppio	5.50
Espresso Macchiato	4.50
Cappuccino	5.50

Diplomatico Rum	40%	2 cl	9.00
Alter Apfel, Gamser	40%	2 cl	7.00
Alte Quitte, Gamser	40%	2 cl	7.00
Alte Banane, Gamser	40%	2 cl	7.00
Jägerkräuter, Gamser	40%	2 cl	7.00
Mansinthe Absinth	66.6%	2 cl	9.00
Mohngeist, Stadtbrennerei Basel	40%	2 cl	7.00



TEA

Long Cui Lu Grün	50 cl	8.50
Jasmin Chung Hao Grün	50 cl	8.50
Nana Minze Infusion	50 cl	8.50
Zitronenverveine Infusion	50 cl	8.50
Sobacha Infusion	50 cl	8.50
Zweiter Aufguss	50 cl	2.00



SOFTDRINKS

Soda Citron	30 cl	5.00
Frischer Limettensaft, Zuckersirup, Soda	50 cl	7.50
Soda Cinamon	30 cl	5.00
Frischer Limettensaft, Zimtsirup, Soda	50 cl	7.50
Kombucha	30 cl	5.00
homemade	50 cl	7.50
Alpenkräuter Eistee	30 cl	5.00
homemade	50 cl	7.50
Aprikosen-Kardamom-Shrub mit Soda, homemade	30 cl	5.00
	50 cl	7.50
Cold Daily Tea	30 cl	5.00
no sugar	50 cl	7.50
Piz Sardona	40 cl	4.50
ohne Kohlensäure	75 cl	8.00
Piz Sardona	40 cl	4.50
mit Kohlensäure	75 cl	8.00
Rote Traubensaftschorle	30 cl	5.00
Bio Tessin	50 cl	7.50
Apfelsaftschorle	27.5 cl	5.50
Gartengold		
Organics Simply Cola	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
Portofino Chinotto	25 cl	5.50
Red Bull Energy Drink	27.5 cl	6.50



BEER & CIDER

Goldsprint, Lager 33 cl **5.00**

Turbinenbräu, Zürich

Start, Hefeweizen 33cl **6.50**

Turbinenbräu, Zürich

Imbisbüel, Lager 33cl **7.50**

Höngger Sonne

Living the Dream, Sparkling 33cl **7.50**

Ale, Höngger Sonne

Pale Ale 33 cl **6.50**

LägereBräu, Wettingen

Stella Maris, Amber 33 cl **6.50**

LägereBräu, Wettingen

Naturradler 33 cl **5.50**

LägereBräu, Wettingen

Sonnwendlig alkoholfrei 33 cl **5.00**

Brauerei Locher, Appenzell

Bartlis Schweizer Cider 27.5 cl **6.50**

Mosterei Kobelt, Marbach



WINE

SPARKLING

11.00

Crémant brut	10 cl	75.00
Adrians Weingut, Aargau	75 cl	
Demeter		

WHITE

Müller Thurgau, 2019	10 cl	8.00
Adrians Weingut, Aargau	75 cl	56.00
Demeter		

Riesling trocken, 2019,	10 cl	8.00
Win Win, Von Winning, Pfalz	75 cl	56.00

Bordeaux Blanc, 2019	75 cl	68.00
Château La Grande Clotte		
Sauvignon blanc, Sémillion		
Biodynamisch		

Pinot Gris, 2019, Natural	75 cl	68.00
Quand le Chat n'est pas la		
Domaine Rietsch, Alsace		

Riesling trocken, 2017	75 cl	95.00
GG, Pechstein		
Von Winning, Pfalz		

Blanc Naturel, 2018	75 cl	68.00
Adrians Weingut, Aargau		
Demeter		

ROSE

Cuvée Prestige, 2020	10 cl	8.00
Féraud, Provence	75 cl	56.00

RED

Dolcetto, 2019, Dogliani	10 cl	8.00
Trediberri, Piemont	75 cl	56.00

Merlot, Tinello, 2018	10 cl	9.00
Kopp von der Crone Visini,	75 cl	63.00
Ticino		

Carignan, 2017, Rita,	75 cl	68.00
Natural		
Mylène Bru, Languedoc		

Pannobile, 2017, Bio	75 cl	68.00
Paul Achs		
Burgenland		

Garnacha, El Puño, 2016	75 cl	68.00
El Escoces Volante,		
Calatayud		



DRINKS

Frosé **9.50**
Frozen Rosé

Frozen Watermelon Margarita **15.50**

Kir **9.50**
Sauvignon Blanc und Crème de cassis

Kir royal **11.50**
Prosecco und Crème de cassis

Ponderosa **11.50**
Vermouth rosé & Gents Roots Tonic

Portofino **11.50**
Prosecco und Festivo Portofino

Negroni **15.50**
Gin, Campari und roter Vermouth

Negroni Sbagliato **15.50**
Prosecco, Campari und roter Vermouth

Cafe Gold **15.50**
Espresso-Martini

Cafe Hag Mocktail **12.50**
Espresso-Martini