

Was brauchst du, um zu SEIN?

1 Portion HELD:INNEN pro Person und
1-2 VERFÜHRUNGEN zum Teilen sind für heute ein
guter Anfang.

HELD:INNEN DES SEIN

LA BELLE CHANTERELLE

Sauerteig Flatbread | Miso Pilz-
butter | Pfifferlinge | Preiselbeeren |
Peterli Kewpie

enthält Gluten

CHF 26.00

RÖSTI NEST

Ur Lox | Kren-Fraiche | Honig-Dill
Senf Kaviar | Meerrettich

CHF 26.00

GOLDENER MORGEN

Gyoza | Zuckerhut | Mais Shoyu |
Calamansi | Chili Crunch

enthält Gluten

CHF 26.00

AMOR'S DELIGHT

Walnuss Frangipane | glasierte
Pflaumen | Tonka Mousse | Ingwer-
honig

CHF 26.00

VERFÜHRUNGEN

FLORAS HELD

Aubergine | Ta-
hini beurre blanc
| Granatap-
fel | schwarzer
Knoblauch

CHF 17.00

SPÄTSOMMER

Gurken-Melonen
Salat | Jalapeno
Gazpacho | Engel
Chorizo

CHF 19.00

VERFÜHRT

Extra Vergine
Kürbiskern Top-
fen | eingelegte
Trauben | Beurre
noisette

CHF 16.00

DIE WOLKE

Mandel-Feta |
Radicchio | Pfir-
sich | Kohle-Fo-
caccia

CHF 17.00

DOSA

Reis-Linsen Dosa
| eingelegte Rote
Beete | Curry
Luya | Sourcream

CHF 19.00

+ DEMETER EI

Wachsei (6min)
ODER
Omelette

CHF 6.00

VITAMINE

IMMUN BOOSTER SHOT Rande, Cayenne, Kohle 2cl	CHF 3.00
KALTGEPRESSTER SAFT Rande, Ingwer, Aronia 20cl	CHF 9.00
FRISCHER SAFT Grapefruit 20cl	CHF 8.50

ERFRISCHER

DETOX SODA Bergamotte, Mineralwasser 30cl	CHF 6.00
HAUSEISTEE Verveine, Sanddorn 30cl	CHF 6.00
SCHORLE Grapefruit 30cl	CHF 6.00
URBAN LEMONADE CALAMANSI 33cl	CHF 7.00
MINERAL MIT 50cl	CHF 6.00
„NUR HAHNEWASSER“ à discrétion	CHF 3.00

WACHMACHER

KAFFEE, Miró Zürich	
ESPRESSO DOPPIO	CHF 5.00 6.00
+ Macchiato	+ CHF 0.50
AMERICANO	CHF 6.00
CAPPUCCINO	CHF 6.50
FLAT WHITE	CHF 7.00
SPECIAL: MOCHACCINO ARABICO	CHF 8.50
CHAI LATTE DIRTY, Premisoul Zürich	CHF 7.50 8.50
MATCHA, Matcha & Friends Zürich	
MATCHA LATTE	CHF 8.00
SPECIAL: MATCHA LATTE PFLAUME	CHF 9.00
HEISSE SCHOGGI DIRTY, Löw Delights Zürich	CHF 7.50 8.50
ROHKAKAO, „Las Marias“ Guatemala	CHF 9.00
TEEKANNE Verveine, Rooibos, Kräuter, Jasmin, Earl Grey Blue Flower, Hibiskus, Teelabor Winter- thur	CHF 8.00
UNSERE MILCH Erbse als Standard, Hafer auf Wunsch, Kuh gegen Aufpreis	+CHF 1.00

SCHAUM

MIMOSA DELUXE	CHF 18.00
Champagner, Grapefruit 1dl	
CHAMPAGNER 1dl Flasche 75cl	CHF 16.00 89.00

WEIN & BIER

WEISS Gemischter Satz. Müller-Thurgau, Riesling, grüner Veltliner. Baumgartner, Österreich.	CHF 11.00 56.00
ROT Gemei. Merlot, Cabernet Sauvignon, Corvina. Otella, Italien.	CHF 11.00 59.00
Augustinerbräu Lager Hell 50cl	CHF 8.50
Paul IPA 33cl	CHF 7.00
Quöllfrisch alkoholfrei 33cl	CHF 7.00

DEKLARATIONEN & ALLERGENE

VEGAN, alle Gerichte
BROT, hausgemacht oder aus der Schweiz
EI, Demeter Bauernhöfe mit Bruderhahn Aufzucht
KUHMITCH, Demeter Vollmilch

Zu Allergenen geben wir gerne persönlich Auskunft.

UNSERE MISSION

Essen ist Macht, wenn gewählt mit Bedacht.

Unsere Mission ist es, pflanzenbasierte Küche auf höchstem kulinarischem Niveau erlebbar zu machen. Wir sind überzeugt, dass in pflanzlichen Zutaten alles steckt, was es für vollendeten Geschmack, Tiefe und Raffinesse braucht – und genau daraus schaffen wir Aussergewöhnliches.

Wo wir selektiv und ergänzend Tierisches anbieten, geschieht dies nicht aus ideologischen Gründen, sondern aus gastgeberischer Haltung: als Brücke für alle, die sich der rein pflanzlichen Küche behutsam nähern möchten.

Unser Ziel ist es, Vorbehalte durch Genuss zu ersetzen – und zu zeigen, dass wahrer Geschmack keine Dogmen braucht.

FOOD CREDO

Wir glauben an die Kraft der pflanzenbasierten Kulinarik, an echtes Handwerk und an regionale Wertschöpfung. Unsere Küche gründet auf Schweizer Ursorten, auf saisonalen Rohstoffen und auf der engen Zusammenarbeit mit kleinen Produzent:innen, die mit Sorgfalt und Hingabe arbeiten.

Was wir verarbeiten, wählen wir bewusst – im Rhythmus der Natur. Zutaten, Sorten und Kompositionen dürfen sich täglich und saisonal verändern. Beständig bleibt unser Anspruch: kompromisslose Qualität, Authentizität und Respekt gegenüber Produkt, Mensch und Herkunft.