

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

SCHWIEGERMAMA

hausgemachtes Fladenbrot |
pflanzlicher Schwiiegermutterkäse |
Cajun Räuchertofu | Sivri Biber

CHF 26.00

LA VIE EN ROSE

Raviolo Rose | Tomate | Nuvole
Schaum | geräucherte Oliven

CHF 26.00

BÁNH XÈO 2.0

Reis Crêpe | Myzel Ente | Umami
Majo | Grünes & Eingelegtes

CHF 26.00

MILLE FEUILLE

marinierte frische Beeren | Crème
Diplomate | Nougat Crunch

CHF 26.00

VERFÜHRUNGEN

FLORAS HELD

das Beste aus
einem Gemüse |
Labneh |
Knusper

CHF 17.00

WALDGRUSS

Saatenbrot |
Pilzpaté | Fei-
gensenf | Wie-
senkräuter

CHF 17.00

CRÊPE

DE SOLEIL

Kichererbsen |
Erbsen Crème |
Gartengemüse

CHF 19.00

TATAR VERDE

Avocado | Apfel
| Tiger Milk | Na-
cho

CHF 19.00

VERFÜHRT

Extra Vergine
Joghurt | Chia |
grillierte Frucht |
Granola

CHF 16.00

+ DEMETER EI

Wachsei (6min)
ODER
Omelette

CHF 6.00

VITAMINE

IMMUN BOOSTER SHOT Rhabarber, Hanf 2cl	CHF 3.00
KALTGEPRESSTER SAFT Rande, Ingwer, Apfel 20cl	CHF 9.00
FRISCHER SAFT Aronia 20cl	CHF 8.50

ERFRISCHT

DETOX SODA Holunder, Zitronenmelisse 30cl	CHF 6.00
HAUSEISTEE Minze, Zitrone 30cl	CHF 6.00
SCHORLE Rhabarber 33cl	CHF 6.00
URBAN LEMONADE YUZU 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
CHAI LATTE DIRTY, Premsoul Zürich	CHF 7.50 8.50
MATCHA, Matcha & Friends Zürich	
LATTE	CHF 8.00
ICED COCONUT MATCHA	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, Aprikosensaft 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 .00
Augustinerbräu Lager Hell 50cl	CHF 8.50
Paul IPA 33cl	CHF 7.00
Quöllfrisch alkoholfrei 33cl	CHF 7.00

DEKLARATIONEN & ALLERGENE

BROT, hausgemacht oder aus der Schweiz
EI, Demeter Bauernhöfe mit Bruderhahn Aufzucht
KUHMITLCH, 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.