17:30 h

Dinner im SEIN.

11.11.–19.12.2026 · Mittwoch bis Samstag

KULINARIK	Selbstverständlich pflanzlich, bewusst tierisch. Menü noch in der Entstehung.*
STIL	À-la-carte-Gerichte, die geteilt werden wollen.
PREIS	Je nach Hunger. Ab CHF 70 pro Person.

* Die Karte veröffentlichen wir, sobald sie steht. Was hinter unserer Kulinarik steckt, erklären wir auf der nächsten Seite.

Selbstverständlich pflanzlich. Bewusst tierisch.

So steht es in der Ankündigung zu unserem Dinner-Pop-up.
Was wir damit genau meinen:

Selbstverständlich pflanzlich

Alle unsere Gerichte sind und bleiben pflanzlich. Ob Brunch, Lunch oder Dinner: Bei uns kann man zu 100 % pflanzlich geniessen. Unsere gesamte Karte ist vegan.

Bewusst tierisch

Zu den Gerichten gibt es kleine tierische Add-ons. Sie können dazugewählt werden, müssen aber nicht. In kleinen, bewussten Mengen, zu realen statt künstlich tiefen Preisen und so ethisch wie möglich.

WARUM WIR DAS TUN

Wer einmal bei uns war, ist überzeugt. Trotzdem wagen viele Menschen den Schritt zu uns gar nicht erst, weil sie sich nicht vorstellen können, dass eine rein pflanzliche Küche wirklich überzeugt. Genau diesen Einstieg möchten wir erleichtern. Vor Ort überzeugen wir mit Geschmack und über die realen Preise der Add-ons steuern wir die Nachfrage bewusst.

UNSER ANLIEGEN

Veganen Gästen möchten wir ein 100 % pflanzliches, kulinarisches Schlaraffenland mit hohem Qualitätsstandard bieten. Allen anderen zeigen wir, wie vielseitig pflanzliche Küche ist, und helfen, Vorurteile abzubauen. Wenn alle etwas weniger Fleisch essen würden, wäre schon viel gewonnen. Ehrlicherweise gehört auch dazu: Diesen Beitrag können wir nur leisten, wenn genügend Gäste den Weg zu uns finden und das SEIN wirtschaftlich bestehen kann.

EIN VERSUCH

Das Dinner-Pop-up ist auch für uns ein Versuch. Nach den sechs Wochen schauen wir genau hin, was wir daraus lernen. Eure Rückmeldungen nehmen wir dabei gerne mit: connect@ars-culinaria.ch