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

BROT & SPIELE

fermentiertes Flatbread | Semmel-stoppel | Sellerie | Arabica Öl

enthält Gluten

CHF 26.00

FARINATA

Kichererbsen Schnitte | Labneh | Feigen | Granat Emulsion

CHF 26.00

PUMPKIN N' CHEESE

Dinkel Pasta | Kürbis Sauce | Birnen Vinaigrette | rosa Pfeffer

enthält Gluten

CHF 26.00

DES KAISERS SCHMARRN

Quitte | Haselnuss | Tonka-Mohn Sauce

enthält Gluten

CHF 26.00

VERFÜHRUNGEN

FLORAS HELD

Beeten | grüner Ricotta | Brombeeren | Rosmarin Honig

CHF 17.00

HOKKAIDO CEVICHE

Sanddorn ‚Leche' | Federkohl | Estragon

CHF 19.00

LADY CIGAR (+CHAMPAGNE?)

Filo Zigarre | Asche Senf | Cranberries

CHF 17.00

+ DEMETER EI

Wachsei (6min) ODER
Omelette

CHF 6.00

VITAMINE

IMMUN BOOSTER SHOT Karotte, Orange, Cayenne, Rosmarin | 2cl	CHF 3.00
KALTGEPRESSTER SAFT Karotte, Kurkuma, Ingwer, Orange, Limette | 20cl	CHF 9.00
FRISCHER SAFT Orange-Zitrone | 20cl	CHF 8.50

ERFRISCHER

DETOX SODA Mandarine-Zitronenthymian, Mineral-wasser | 30cl	CHF 6.00
	CHF 6.00
HAUSEISTEE Rooibos, Orange, Zimt | 30cl	CHF 6.00
SCHORLE Apfel-Birne | 30cl	CHF 7.00
URBAN LEMONADE CALAMANSI | 33cl	CHF 6.00
MINERAL MIT | 50cl	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: Pumpkin Spice Latte SEIN style	CHF 8.50
CHAI LATTE | DIRTY, Premsoul | 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, wechselnd. Guatemala | Peru	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 Champagner, Grapefruit | 1dl	CHF 18.00
CHAMPAGNER 1dl | Flasche 75cl	CHF 16.00 | 89.00

WEIN & BIER

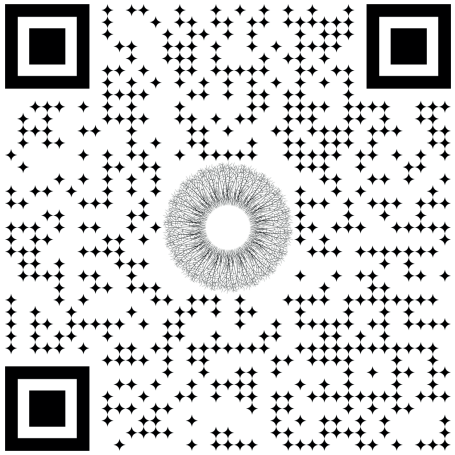
WEISS Gemischter Satz. Müller-Thurgau, Riesling, grüner Veltliner. Baumgartner, Österreich.	CHF 11.00 | 56.00
ROT Gemei. Merlot, Cabernet Sauvignon, Corvina. Otella, Italien.	CHF 11.00 | 59.00
Augustinerbräu Lager Hell | 50cl	CHF 8.50
Paul IPA | 33cl	CHF 7.00
Quöllfrisch alkoholfrei | 33cl	CHF 7.00

DEKLARATIONEN & ALLERGENE

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

Zu Allergenen geben wir gerne persönlich Auskunft.

FOR OUR
ENGLISH SPEAKING GUESTS



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.