



# WE GO VEGAN

## PRODUKT · HERKUNFT · WEG

Es ist unser Bestreben, unsere Produkte von lokalen Produzent\*Innen zu beziehen und vorwiegend Produkte Schweizerischer Herkunft zu verwenden

Alle Zutaten sind rein pflanzlich basiert und biodynamischen oder biologischen Ursprungs

Unser Gemüse beziehen wir direkt ab Hof  
Gut Rheinau, Rheinau, Demeter  
Birchhof, Oberwil-Lieli, Demeter

Alles Andere beziehen wir über Pico Bio, Dietikon

# FÜNF GANG CHEFINNEN MENÜ

Über Allergene und Intoleranzen  
gibt dir das Team Auskunft

78

# VORSPEISEN

## ZWIEBEL · CONSOMMÉE · CROÛTONS

13

A, F, L

Zwiebelconsommée mit  
Röstzwiebel, Croûtons und  
Frühlingszwiebeln

*Onion consommée with roasted  
onion, croutons and sprig onions*

## CHICORÉE · MANDEL · HAGEBUTTE

14

H

Gebratener Chicorée mit Cicorino  
Rosso, gebrannten Mandeln und  
Hagebuttendressing

*Roasted chicory with cicorino  
rosso, roasted almonds and  
rosehipdressing*

## EINKORN · SELLERIE · KRESSE

15

A, L

Einkornfritter mit Safran-Sellerie-  
püree, Gartenkresse und Kräuteröl

*Fried wheat with saffron-celery  
puree, garden cress and herb oil*

## SCHÜTTELBROT

3 1/2

A

Hausgemachtes Schüttelbrot  
mit veganer gesalzener Butter  
*Homemade Bread with  
vegan salted butter*

### 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

# HAUPTSPEISEN

## LAUCH · KARTOFFEL · POPCORN

25

Geschmorter Lauch mit

L

Bergkartoffeln, Velouté und

Caramelpopcorn

*Braised leek with mountain potatoes, velouté and caramel popcorn*

## SELLERIE · ZITRONE · LACOTTA

28

Sellerieravioli gefüllt mit

F, H, L

Zitronenlacotta, Wasabina,

Salbei und Blütenpollen

*Celery ravioli filled with lemon lacotta, wasabina, sage and flower pollen*

## RANDE · BLÄTTERTEIG · MEERRETTICH

31

A, F, L

Rande Wellington, Randenjus,

eingelegte Randen und

Meerrettichschaum

*Beetroot Wellington, beetroot jus, pickled beetroot and horseradish foam*

### 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

# NACHSPEISEN

## APFEL · SORBET · BAUMNUSS

11

Bratapfelsorbet im Apfel und  
caramelisierten Baumnüssen

H

*Baked apple sorbet with apple  
and caramelised walnuts*

## SCHOKOLADE · MÜESLI · BIRNE

14

Weisses Schokoladen-Müesli-  
mousse mit Birnenkompott und  
Müeslicrumble

F, H

*White chocolate muesli mousse  
with pear compote and muesli  
crumble*

## RÜEBLI · CRÈME · NUSS

15

Rüeblikuchen mit Frosting,  
Rüeblicrème, caramelisierten  
Haselnüssen und Rüeblisirup

A, F, H

*Carrot cake with frosting, carrot  
cream, caramelised hazelnuts  
and carrot syrup*

### 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