



SNACKING ALL DAY LONG

MEZZE-SNACKS

ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN, INKL. 3 PITA

Hummus aus gekochten Kichererbsen | Tahini | Zitronensalz

Linsensalat mit grünen Linsen | Karotten | Sellerie | Lauch

Kurkuma | Süsskartoffelpüree | Kräuter | Zitronensaft

Grillgemüse mit frittierten Auberginen | frittierten Zucchini

frittierte Peperoni | gebackener Blumenkohl | Chili | Knoblauch

Tzatziki aus Joghurt | Gurken | Olivenöl | Knoblauch

PRO
PORTION
5.50



Portion salzige Pita Chips | 5.00

Falafel (3 Stück, inkl. Hummus) | 9.50

Extra Pita aus Weizenmehl | Wasser | Hefe | 0.50

SMOOTHIE BOWLS

ALOHA BOWL



Spirulina | Ananas | Banane | Mandelmilch | Granola

13.00

MANA BOWL



Acai | Banane | Beeren | Mandelmilch | Granola

13.00

SWEETS

Brownies mit Felchlin-Schokolade

4.00

Schoggikuchen mit Felchlin-Schokolade

5.00

Rüeblikuchen

5.00

WEITERE SWEETS FINDEST DU AN DER BAR.

SANDWICHES

Grilled Pastrami-Cheese mit Bio-Ruchbrot & Sauerkraut
11.50

Bio Bagel mit Räucherlachs und Meerrettich-Schaum
11.50

Bio Bagel mit Hummus & Grillgemüse
9.50

Bio Bagel mit Avocado
9.50



Mit Marktsalat | 13.50

Lachs aus Norwegen, Fleisch aus der Schweiz.

Bei Unklarheiten zu Allergenen oder Bedarf an weiterführenden Informationen kannst du dich jederzeit an unser Personal wenden.

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

Vegane Speisen.



Mehr Auswahl auf der Rückseite.



SOUL FOOD



TAGESSUPPE

mit ofenfrischem Bio-Brot
9.50

Glutenfreie Variante erhältlich & nur saisonal verfügbar.

MEZZE-PLATTE

Hummus | Linsensalat | Süsskartoffelpüree | Grillgemüse |
Tzatziki | Falafel | 6 Mini-Pitas
22.00

ALL DAY LONG BOWLS

OANA BOWL

Basmatireis mit pochiertem Lachs, Gurke,
Karottenjulienne, Paprikastreifen und Nori Blättern an
Ingwer-Sesamsauce | 24.00

NO MOA BOWL

Basmatireis mit Planted Chicken, Gurke,
Karottenjulienne, Paprikastreifen und Nori Blättern an
Ingwer-Sesamsauce | 24.00



GADO-GADO BOWL

Basmatireis mit Blumenkohl, Brokkoli,
Bohnen, Curry und Ei an indonesischer
Erdnussauce | 16.50

GADO-GADO ADD-ONS

Falafel, Avocado oder Hummus | 3.00
Poulet geräuchert | 5.00

AUF
WUNSCH
AUCH:



HAWAIIAN KEBAB

FOR SPICY-LOVERS :
ZUSÄTZLICH MIT JALAPEÑOS | + 1.00

ROLLED CHICKEN KEBAB

Basmatireis mit geräucherter
Pouletbrust dazu Paprikastreifen,
Ananaswürfel und Mais an einem
exotischen Hausdressing, eingerollt
in ein Weizen-Fladenbrot | 18.00

ROUND BEEF KEBAB

Basmatireis mit hawaiianischem
Roastbeef dazu Paprikastreifen,
Ananaswürfel und Mais an einem
exotischen Hausdressing, eingerollt
in ein Weizen-Fladenbrot | 19.00

NO MOA KEBAB (VEGI)

Basmatireis mit Planted Chicken
dazu Paprikastreifen, Ananaswürfel
und Mais an einem exotischen
Hausdressing, eingerollt in ein
Weizen-Fladenbrot | 18.00

DINNER BOWLS

Specials

THE BEEF ISLAND BOWL

Basmatireis mit Hawaiianischem Roastbeef
dazu Gurke, Karottenjulienne, Paprikastreifen
und Mais an einer Ingwer-Sesamsauce | 25.00

FLY CHICKEN BOWL

Basmatireis mit geräucherter Pouletbrust
dazu Gurke, Karottenjulienne, Paprikastreifen
und Mais an einer Ingwer-Sesamsauce | 23.00

Vegane Speisen.

Mehr Auswahl auf der
Rückseite.

