

# UNSERE GETRÄNKE

Bedienung an der Bar



tibits



Die Zukunft unseres Planeten liegt uns am Herzen. Dank unserer Philosophie, täglich frisch zu kochen, möglichst das ganze Gemüse zu verwenden und bedarfsgerecht einzukaufen, können wir Food-Waste weitgehend vermeiden.

Bleibt doch etwas übrig, werden Reste auf der App «Too Good To Go» angeboten.

Mit jedem Teller mit Gerichten vom tibits Buffet spart ihr zudem durchschnittlich 1.26 kg CO<sub>2</sub>. Mehr dazu auf: [tibits.ch/co2](https://tibits.ch/co2)



Im tibits wird **100% frische Zuluft** eingeströmt. Die gebrauchte Luft wird über die Abluft-Kanäle abgesaugt und geht übers Dach direkt ins Freie. Dadurch wird sichergestellt, dass unsere Räume **fortlaufend** mit frischer Luft versorgt sind und ein **hoher Luftwechsel** gewährleistet ist.

Die **zahlreichen Pflanzen** im tibits sind nicht nur schön zum Anschauen, sondern sie verbessern auch das Raumklima, indem sie die Luftfeuchtigkeit erhöhen. Zudem produzieren sie Sauerstoff und entziehen der Raumluft gleichzeitig Kohlendioxid. Mittels eines **Luft-Sensors wird der CO<sub>2</sub>-Gehalt** im Restaurant proaktiv gemessen und überprüft.

## HERZLICH WILLKOMMEN IM TIBITS

tibits wurde im Jahr 2000 als Familienbetrieb der Familien Frei und Hiltl gegründet. Seither verwöhnen wir euch in der ganzen Schweiz mit gesundem Genuss. Bei uns gibt es täglich über 40 hausgemachte vegetarische und vegane Leckerbissen.

### SO FUNKTIONIERT'S BEI UNS:

- 1 Platz suchen und zum Beispiel mit einer Jacke «reservieren».
- 2 Lieblingsspeise am Buffet auswählen und ein Brötchen dazunehmen.
- 3 An der Bar wiegen, Getränk auswählen, bezahlen und am Tisch geniessen. En Guete!

## PREISE

### BUFFETPREISE PRO 100 GRAMM

		Inhouse Take-Away* Zero Waste	Take-Away Einweg
Frühstück	<b>3.90</b>	<b>3.10</b>	<b>3.60</b>
Dessert & Früchte	<b>4.30</b>	<b>3.50</b>	<b>4.00</b>
Salate, heisse Gerichte & Brunch	<b>4.70</b>	<b>3.90</b>	<b>4.40</b>

### TAKE-AWAY\*

Bei uns gibt's alles auch zum Mitnehmen. Mit den reBOXEN von reCIRCLE oder selbst mitgebrachten Mehrweg-Behältern\* genießt ihr Take-Away ganz ohne Abfall und profitiert vom besten Preis (exkl. Backwaren, Apéro Snacks, Glaces und alkoholische Getränke).

\*Bei eigenen Behältern werden standardmässig 90 Gramm Verpackungsgewicht abgezogen.

## CATERING

Ob für einen Business-Lunch, Firmenapéro oder eure Geburtstagsfeier – wir liefern zu euch nach Hause, ins Büro oder an eure Event-Location. Gerne unterstützen wir euch unverbindlich bei der Planung eures Caterings: [tibits.ch/catering](https://tibits.ch/catering)

mit Haferdrink  
als Standard



## CHAI, LATTE & SCHOKOLADE

**Indischer Chai** \*

25 cl 6.00 | 40 cl 7.70

**Rooibos Chai** ungesüsst \*

25 cl 6.00 | 40 cl 7.70

**Vanille-Matcha Latte** \*

25 cl 6.20 | 40 cl 8.20

**Goldener Kurkuma Latte** \*

25 cl 6.20 | 40 cl 8.20

**Heisse Schokolade** mit Taucherli

25 cl 6.70 | 40 cl 7.90

**Kalte Schokolade**

25 cl 6.20 | 40 cl 7.90

\* Auch als Iced Getränke erhältlich



## PUNSCH

**Ingwer-Zitronen Punsch**

25 cl 5.00 | 40 cl 6.70

**Passionsfrucht Punsch**

25 cl 5.00 | 40 cl 6.70



## TEE

**Jasmintee «Yu Long Tao»**

25 cl 5.20

**Länggass-Tee aus Bern**

Ausgewählte Tees im Beutel: Assam (Schwarztee),

Berner Rosentee in Bio-Qualität:

Alpenkräuter-Edelweiss, Grüntee Song Luo,

Marrokanische Minze, Rooibos, Verveine

25 cl 4.90

+ pflanzliche Honig-Alternative 0.50



Wir empfehlen unseren  
**Bio Barista-Haferdrink.**  
Weiterhin bieten wir  
Bio Soja-Mandel-Drink  
oder Bio-Kuhmilch vom  
Demeterhof an.



## KAFFEE

**Espresso**

4.50 | doppelter 5.50

**Ristretto**

4.10

**Kaffee Crème**

4.80 | gross 6.00

**Americano**

4.80

**Getreidekaffee**

4.80 | gross 6.00

**Corretto Grappa**

6.30

**Latte Macchiato**

25 cl 6.30 | 40 cl 8.30

**Caffè freddo**

25 cl 6.30 | 40 cl 8.30

**Cappuccino**

5.40 | gross 7.40

**Flat White**

6.50

**Rooibos Cappuccino**

5.30 | gross 7.30

**Milchkaffee / Schale**

5.30 | gross 7.00

**Espresso Macchiato**

4.80

+ **Extra Shot Espresso**

1.30

+ **Vanille- oder Caramelsirup**

0.50

Dazu passend  
Patisserie & Gipfeli



Eigene Espresso  
Hausmischung exklusiv  
für uns geröstet.  
Alle Kaffees sind auch  
koffeinfrei oder als  
Getreidekaffee  
erhältlich.



# TÄGLICH FRISCH GEPRESST IN DER HAUSEIGENEN SAFTPRODUKTION.

Wir verwenden frische Früchte und  
Gemüse ohne zugesetzten Zucker.

Squeeeeze



## FRISCH GEPRESSTE SÄFTE & LASSI

### Orangensaft

10 cl 3.40 | 25 cl 6.40

### Rüebli saft

10 cl 3.40 | 25 cl 6.40

### Mexicano

Rüebli und Orange

10 cl 3.40 | 25 cl 6.40

### Ingwer-Rüebli-Apfel

mit Fenchel und Zitrone

10 cl 3.60 | 25 cl 7.00

### Tutti Frutti

Orange, Apfel, Birne, Banane und Kiwi

10 cl 3.60 | 25 cl 7.00

### Green Fitness

Apfel, Fenchel, Zitrone

saisonal mit Dinkelgras oder Spinat

10 cl 3.60 | 25 cl 7.00

### Ingwer-Zitronen-Shot zum Saft

1.50

dein zusätzlicher  
Vitaminschub für den Tag



### Mango Lassi

fermentierter Cashew, Mango und Garam Masala

10 cl 3.60 | 25 cl 7.00

## TIBITS SPEZIALITÄTEN



### Passionsfrucht Limonade

25 cl 5.00 | 40 cl 6.70

### Thymian-Tonic Limonade

25 cl 5.00 | 40 cl 6.70

### Ingwer-Zitronen Limonade

25 cl 5.00 | 40 cl 6.70

### Saisonaler Eistee

25 cl 4.60 | 40 cl 5.70 | 50 cl (PET) 6.00

### Eistee Klassisch

25 cl 4.30 | 40 cl 5.40 | 50 cl (PET) 5.80

### Hibiskus-Minze Eistee zuckerfrei

25 cl 4.30 | 40 cl 5.40 | 50 cl (PET) 5.80

### Süssmost

25 cl 4.30 | 40 cl 5.40 | 50 cl (PET) 5.80

### Süssmost-Schorle

25 cl 4.30 | 40 cl 5.40

### Bio-Kombucha mit Früchten

fermentiert, nicht pasteurisiert,  
mit lebenden Kulturen

50 cl (PET) 6.50

## SOFTDRINKS



### Appenzell Mineral still

25 cl 3.80 | 40 cl 4.80 | 50 cl (PET) 5.00

### Appenzell Mineral laut

50 cl (PET) 5.00

### tibits Sodawasser

25 cl 3.80 | 40 cl 4.80 | 100 cl 9.50

### Goba Cola, Goba Cola Zero

50 cl (PET) 5.50

### Goba Citro

50 cl (PET) 5.50

## SPEZIALITÄTEN NACH HAUSREZEPT.

Alle Limos werden mit Sodawasser  
und Eis serviert.



Unsere Essenzen sind auch zum Mitnehmen  
im Shop erhältlich:

### Ingwer-Zitronen Essenz

25 cl 7.50

### Thymian-Tonic Essenz

50 cl 8.50

### Chai Essenz

25 cl 9.00

UNSERE LOKALEN BIERE  
WERDEN MIT VIEL SORGFALT  
GEBRAUT UND ABGEFÜLLT.



Wir beziehen unsere Biere von regionalen Familienbetrieben, welche ihr Handwerk mit Liebe zum Detail und viel Sorgfalt ausführen. Unsere Biere sind lokale Frischeprodukte, welche mit natürlichen Zutaten frisch abgefüllt bei uns genossen werden können.

Hier geht's zu unseren Bieren:



Oder fragen Sie unser Team.

## LONGDRINKS



### Gin Thyme

Draft Brothers Gin, Thymian Tonic und tibits Soda  
14.00

### Ginger-Veneziano

Veneziano, Ingwer-Zitronen-Essenz,  
Holunderblütensirup und tibits Soda  
14.00



## APERITIFS & DIGESTIFS

### Prosecco Treviso «Sélection tibits» (Veneto, IT)

Lucchetta  
10 cl 8.50 | Flasche 75 cl 49.00

### Gespritzter Weisswein süss oder sauer

20 cl 7.50

### Hugo

20 cl 11.50

### Vermouth Royale

20 cl 11.50

### Apéro Spritz Veneziano naturale

20 cl 11.50

### Ramazotti Rosato

20 cl 9.50

### Grappa di Prosecco

2 cl 6.50

### Hugo Lemon alkoholfrei

20 cl 8.50

### Thymian Tonic alkoholfrei

25 cl 5.00 | 40 cl 6.70



## SHOTS

### Draft Brothers Gin, 43 %

kräftig | würzig | fruchtig | blumig  
aus Winterthur (CH)  
4 cl 9.00

### Whisky Mainland, 40 % bio

aromatisch | leicht süsslich  
Schweiz-französischer Blend mit  
17-jährigem Islay Scotch  
4 cl 9.00

### Ron Guajira Blanco, 40 % bio und fairtrade

fruchtig | frisch | süsslich | blumig  
von der Azucarero La Felsina, Paraguay  
4 cl 9.00

### Vodka Wodotschka, 40 % bio

frisch | harmonisch | rein  
leichter Lakritzgeschmack, aus dem Reusstal (CH)  
4 cl 9.00

Wähle einen Mixer  
zu deinem Shot:

Classic Tonic Water,  
Bitter Lemon,  
Goba Cola, Goba Cola  
Zero, Goba Citro,  
Orangensaft  
20 cl 4.00



Hier geht's zu unserem regionalen, saisonalen Weinsortiment.

Oder fragen Sie unser Team.



## WEISSWEINE

### **Sauvignon Blanc «Sélection tibits» (Loire, FR)**

bio in Umstellung, Domaine des Corbillières  
fruchtig | trocken | Passionsfrucht  
10 cl 7.50 | 20 cl 14.00 | 75 cl 45.00

### **Pinot Grigio-Chardonnay (Veneto, IT)**

bio, Domini del Leone  
trocken | leicht | dezente Frucht | Akazienblüten  
10 cl 7.50 | 20 cl 14.00 | 75 cl 45.00

### **ATMA white (Naoussa, GR)**

bio in Umstellung, Apostolos Thymiopoulos  
Fruchtig-aromatisch | floral | erfrischende Säure  
10 cl 8.00 | 20 cl 15.00 | 75 cl 48.00

### **Chardonnay «Alte Reben» TOREYE (Pfalz, DE)**

Demeter, Weingut Eymann  
trocken | edel | elegant | Blüten | Zitrusfrüchte  
10 cl 9.00 | 20 cl 17.00 | 75 cl 54.00



## ROSÉWEIN

### **Syrah Rosé Pays d'Hérault IGP (Languedoc, FR)**

bio, Domaine La Colombette  
trocken | fruchtbetont | frisch | moderate Säure  
10 cl 7.50 | 20 cl 14.00 | 75 cl 45.00



## ALLE UNSERE WEINE STAMMEN VON KLEINEN, NACHHALTIG PRODUZIERENDEN WEINGÜTERN.

Bei der Vinifizierung werden keine Hilfsstoffe  
tierischen Ursprungs eingesetzt.



## ROTWEINE

### **Syrah-Grenache «Sélection tibits» (Languedoc, FR)**

bio, Famille Bruno Lafon, Domaine Magellan  
fruchtig-frisch | trocken | mittelschwer | reife Beeren  
10 cl 7.50 | 20 cl 14.00 | 75 cl 45.00

### **Rosso Toscano Privo (Toscana, IT)**

bio & ohne SO<sub>2</sub>-Zugabe, Sangiovese | La Selva, Maremma  
trocken | fruchtig | mittelschwer | Kirschen |  
Zwetschgen | Gewürze  
10 cl 8.50 | 20 cl 16.00 | 75 cl 51.00

### **Ribera del Duero «El Holgazàn» (Burgos, ES)**

Bodega Marta Maté, Castilla-Léon  
trocken | kräftig | schwer | üppig | Brombeeren | Süssholz  
10 cl 9.00 | 20 cl 17.00 | 75 cl 54.00

### **Château Beynat (Bordeaux, FR)**

Demeter, Merlot-Cabernet Franc  
trocken | mittelschwer | intensive Frucht |  
Gewürze | Holunder  
10 cl 9.50 | 20 cl 18.00 | 75 cl 57.00



## NEWSLETTER

Abonniere unseren Newsletter und erhalte exklusive Neuigkeiten aus der tibits-Welt.

**Exklusiv** für unsere Abonnent:innen:

Wir teilen ein köstliches veganes tibits-Rezept mit euch.  
Jetzt anmelden!



## WO IHR UNS FINDET

Unseren Familienbetrieb findet ihr in Aarau, Basel, Bern, Lausanne, Luzern, St. Gallen, Winterthur, Zug, Zürich und Darmstadt.



## PHILOSOPHIE

Bei tibits steht der Genuss im Zentrum. Wir arbeiten, wenn immer möglich, mit regionalen Bauern und Lieferantinnen zusammen und unterstützen den fairen Handel. Mehr dazu auf: **tibits.ch/foodfacts**

Mehr Frische und weniger Food Waste: Da wir täglich frisch kochen, sind nicht immer alle Produkte bis Betriebsschluss erhältlich. Danke für euer Verständnis.

Der grösste Teil der Backwaren, Milchprodukte und Freiland-Eier sind in **Bio- oder Demeter-Qualität**.

Folge uns auf Instagram:



Vegetarian & Vegan Restaurant  
Bar | Take-Away | Catering  
tibits.ch |    



# UNSERE GETRÄNKE

Bedienung an der Bar



tibits