

# 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 von der Organisation Food Sharing Schweiz abgeholt oder 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 Liebesspeise 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>4.20</b>	<b>3.40</b>	<b>3.90</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 unseren wiederverwendbaren Bowls und Flaschen, 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)



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



## CHAI, LATTE & PUNSCH

### **Indischer Chai** \*

25 cl 6.00 | 40 cl 7.70

### **Rooibos Chai** \*

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

### **Ingwer-Zitronen Punsch**

25 cl 5.00 | 40 cl 6.70

\* Auch als Iced Getränke erhältlich



## TEE

### **Jasmintee «Yu Long Tao»**

25 cl 5.20

### **Länggass-Tee aus Bern**

Ausgewählte Tees im Beutel:

Assam (Schwarztee), Berner Rosentee  
in Bio-Qualität: Edelweiss, Grüntee Song Luo,

Marrokanische Minze, Rooibos, Verveine

25 cl 4.90



## KAFFEE & SCHOKOLADE

Dazu passend  
Patisserie & Gipfeli



### Espresso

4.40 | doppelter 5.40

### Ristretto

4.00

### Kaffee Crème

4.50 | gross 5.90

### Getreidekaffee

4.50 | gross 5.90

### Corretto Grappa

6.20

### Latte Macchiato

25 cl 6.20 | 40 cl 8.20

### Caffè freddo

25 cl 6.20 | 40 cl 8.20

### Cappuccino

5.20 | gross 7.20

### Rooibos Cappuccino

5.20 | gross 7.20

### Milchkaffee / Schale

5.00 | gross 6.70

### Espresso Macchiato

4.70

### + Extra Shot Espresso

1.20

### + Vanille- oder Caramelsirup

0.50

### Heisse Schokolade mit Taucherli

25 cl 6.40 | 40 cl 7.70

### Kalte Schokolade

25 cl 6.00 | 40 cl 7.70

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



**TÄGLICH MEHRMALS  
FRISCH GEPRESST  
IN DER HAUSEIGENEN  
SAFTPRODUKTION.**

Wir verwenden frische Früchte und  
Gemüse ohne zugesetzten Zucker.





## 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

### **Mango-Cashew Lassi**

Fermentierter Cashew, Bio Haferdrink,

Mango und Garam Masala

10 cl 3.60 | 25 cl 7.00

### **Saisonaler Hanf Power Shake**

Hanfsamen, Banane, Bio Haferdrink

und saisonale Frucht

10 cl 3.60 | 25 cl 7.00 | 50 cl (PET) 12.00

## 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 3.70 | 40 cl 4.70 | 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 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.



## 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 11.00

### **Vermouth Royale**

20 cl 11.50

### **Aperol Spritz**

20 cl 11.00

### **Ramazzotti 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



## LONGDRINKS

---

### **tibits Mimosa Special**

Lasst euch von unserem Team überraschen

14.00

### **Apple Time**

Draft-Brothers Gin, Ingwer-Zitronen Essenz,  
Süssmost und Bier

14.00

### **Gin Thyme**

Draft-Brothers Gin, Thymian Tonic und tibits Soda

14.00

### **Rosé all day**

Draft-Brothers Gin, Ramazzotti, Rosé und tibits Soda

14.00

### **Ginger-Aperol**

Aperol, Ingwer-Zitronen Essenz, Holunderblütensirup  
und tibits Soda

14.00

### **Vodka Classic oder Passion**

Xellent Vodka mit klassischem Eistee oder

Passionsfrucht Limonade, garniert mit Orangenschnitz

14.00



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 | Holunderblüten

10 cl 7.00 | 20 cl 13.00 | 75 cl 42.00

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

Domini del Leone

Trocken | leicht | dezente Frucht | Akazienblüten

10 cl 7.00 | 20 cl 13.00 | 75 cl 42.00

### **N°21 Colombard-Ugni Blanc-Sauvignon (Gascogne, FR) bio**

Domaine Uby

Trocken | fruchtbetont

Grapefruit | weisser Pfirsich | Zitrusfrüchte

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 8.50 | 20 cl 16.00 | 75 cl 51.00



## 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.

Es werden bei der Vinifizierung 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 7.00 | 20 cl 13.00 | 75 cl 42.00

**ATMA Red (Naoussa, GR)**  
Apostolos Thymiopoulos  
Trocken | beerig | mediterran würzig | mittelschwer  
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 | Gewürze | Kirschen | Zwetschgen  
10 cl 8.00 | 20 cl 15.00 | 75 cl 48.00

**Ribera del Duero «El Holgazàn» (Burgos, ES)**  
Bodega Marta Maté, Castilla-Léon  
Trocken | kräftig | schwer | üppig | Brombeeren | Süssholz  
10 cl 8.50 | 20 cl 16.00 | 75 cl 51.00



## NEWSLETTER

---

Abonniere unseren Newsletter und bleibe auf dem neusten Stand in der Welt des tibits.

**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 Basel, Bern, Lausanne, Luzern, St. Gallen, Winterthur, 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](https://tibits.ch/foodfacts)**

Mehr Frische und weniger Food Waste: Da wir lieber täglich frisch kochen, sind nicht immer alle Produkte bis zum Schluss erhältlich.

Alle Backwaren und der grösste Teil der Milchprodukte und Freiland-Eier haben **Bio- oder Demeter-Qualität.**

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

# UNSERE GETRÄNKE

Bedienung an der Bar



tibits