

UNSERE GETRÄNKE

Bedienung an der Bar



tibits



ZERO WASTE

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.



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 legen grossen Wert auf regionale Zusammenarbeit und unterstützen den fairen Handel.

Erfahrt mehr darüber auf tibits.ch/foodfacts.

Frisch, regional und nachhaltig: Unsere Backwaren, Milchprodukte und Freiland-Eier stammen grösstenteils aus biologischem oder Demeter-Anbau. Da wir täglich frisch kochen, sind nicht immer alle Produkte bis Betriebsschluss erhältlich. Danke für euer Verständnis und eure Unterstützung für weniger Food Waste.

Folge uns auf
Instagram:



Vegetarian & Vegan Restaurant
Bar | Take-Away | Catering

tibits.ch |     

HERZLICH WILLKOMMEN IM TIBITS ZUG

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. Wir freuen uns, euch hier im tibits im Bären kulinarisch begeistern zu dürfen.

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
Dessert & Früchte	4.30	3.50	4.00
Salate, heisse Gerichte & Brunch	4.70	3.90	4.40

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

mit Haferdrink
als Standard



CHAI, LATTE & SCHOKOLADE

Indischer Chai *

25 cl 6.00 | 40 cl 7.70

Vanille-Matcha-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: 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

Milchkaffee / Schale

5.30 | gross 7.00

Espresso Macchiato

4.80

+ Extra Shot Espresso

1.30

+ Vanille- oder Caramelsirup

0.50

dazu passend
Pâtisserie & Gipfeli

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



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



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

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

TÄGLICH FRISCH GEPRESST IN DER HAUSEIGENEN SAFTPRODUKTION

Wir verwenden frische Früchte und Gemüse ohne zugesetzten Zucker.



TÄGLICH, FRISCH GEPRESSTE SÄFTE

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

*dein zusätzlicher
Vitaminschub für den Tag*

Ingwer-Zitronen-Shot zum Saft

1.50



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

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.



BIER



Urhell naturtrüb, Baarer Bier

25 cl 4.70 | 40 cl 7.40

Erdmandli Amber, Baarer Bier

25 cl 4.70 | 40 cl 7.40

Panaché

frisch gezapft mit Citro

25 cl 4.70 | 40 cl 7.40

Holunderbier

mit Holunderblütensirup

25 cl 5.20 | 40 cl 7.80

Ingwerbier

mit hausgemachter Ingwer-Zitronen-Essenz

25 cl 5.20 | 40 cl 7.80

Bären Bier Urhell naturtrüb

33 cl 7.00

Höllbier Dunkel, Baarer Bier

33 cl 6.50

Appenzeller Sonnwendig alkoholfrei

33 cl 4.90

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

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



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,
Orangensaft
20 cl 4.00



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

Luzerner Seelagen-Cuvée (Luzern, CH)

Brunner Weinmanufaktur
trocken | reiffruchtig | cremig | Pfirsich | Melone
75 cl 57.00



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 SO₂-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 |
Kräuter | Holunder
10 cl 9.50 | 20 cl 18.00 | 75 cl 57.00

Blauer Zweigelt vom Rheinfall (Zürich, CH)

demeter, Winzerkeller Strasser
trocken | sehr fruchtig | kräftig | Weichselkirschen
75 cl 57.00

UNSERE GETRÄNKE

Bedienung an der Bar



tibits