

UNSERE GETRÄNKE

Bedienung an der Bar



tibits



Die Zukunft unseres Planeten liegt uns am Herzen.

Dank unserer Philosophie, täglich frisch zu kochen, möglichst 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 CO₂. Mehr dazu auf: 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 CO₂-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 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 Lieblingssspeise 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	3.80	3.00	3.50
Dessert & Früchte	4.10	3.30	3.80
Salate, heisse Gerichte & Brunch	4.60	3.80	4.30

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



Wählt zwischen
Bio-Barista Hafer Drink,
Bio-Soja-Mandel Drink
und Bio-Kuhmilch vom
Demeterhof.



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 *

mit Bio-Soja-Mandel Drink

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

Jasmin Tee «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, Pfefferminz, 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
SAFT-PRODUKTION.

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-Hafer Drink,
Mango und Garam Masala
10 cl 3.60 | 25 cl 7.00

Saisonaler Hanf Power Shake

Hanfsamen, Banane, Dattel, Bio-Hafer Drink
und saisonale Frucht
10 cl 3.60 | 25 cl 7.00 | 50 cl (PET) 12.00

SPEZIALITÄTEN NACH HAUSREZEPT.

Alle Limos werden
mit Eis serviert.



Unsere Essenzen sind auch im Shop erhältlich:

Ingwer-Zitronen Essenz
25 cl 7.50

Thymian-Tonic Essenz
50 cl 8.50



TIBITS SPEZIALITÄTEN

Saisonale 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



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

UNSERE LOKALEN BIERE
WERDEN MIT VIEL SORGFALT
GEBRAUT UND ABGEFÜLLT.



APERITIFS & DIGESTIFS

Prosecco Treviso «Sélection tibits»

Lucchetta (Veneto, IT)
10 cl 8.50 | Flasche 75 cl 49.00

Gespritzter Weisswein süss oder sauer
20 cl 7.50

Hugo
20 cl 11.00

Hugo Lemon alkoholfrei
20 cl 8.50

Thymian Tonic alkoholfrei
25 cl 5.00 | 40 cl 6.70

Vermouth Royale
20 cl 11.50

Aperol Spritz
20 cl 11.00

Ramazotti Rosato
20 cl 9.50

Grappa di Prosecco
2 cl 6.50



BIER

Wädibräu Hell bio
25 cl 4.50 | 40 cl 7.00

Turbinenbräu Rekord
25 cl 4.50 | 40 cl 7.00

Panaché
25 cl 4.50 | 40 cl 7.00

Holunderbier
25 cl 5.00 | 40 cl 7.50

Ingwerbier
25 cl 5.00 | 40 cl 7.50

Saisonale Craft Beers von Brausyndikat
33 cl ab 7.50

Appenzeller Sonnwendig alkoholfrei
33 cl 4.50



Alle unsere Weine
stammen von kleinen,
nachhaltig produzierenden
Weingütern. Es werden
bei der Vinifizierung
keine Hilfsstoffe
tierischen Ursprungs
eingesetzt.



WEISSWEINE

Sauvignon Blanc «Sélection tibits» in Umstellung auf bio
Domaine des Corbillières (Loire, FR)
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 | dezente Frucht | Akazienblüten
10 cl 7.00 | 20 cl 13.00 | 75 cl 42.00

Grüner Veltliner «Mollands» (Niederösterreich, AT)
Hager Matthias, Kamptal
Trocken | fruchtig-mineralisch | Steinobst | Würze
10 cl 8.00 | 20 cl 15.00 | 75 cl 48.00

Chardonnay (Vaud, CH) Demeter
Henri Cruchon
Frisch | rund | intensiv
10 cl 8.50 | 20 cl 16.00 | 75 cl 51.00



ROSÉWEIN

Grenache Rosé (Languedoc, FR)
Domaine La Colombette
Fruchtig | hell | würzig | rote Beeren
10 cl 7.00 | 20 cl 13.00 | 75 cl 42.00



ROTWEINE

Syrah-Grenache «Sélection tibits»
Lafon & Chamboissier, Minervois (Languedoc, FR)
Fruchtig-frisch | trocken | mittelschwer | reife Beeren
10 cl 7.00 | 20 cl 13.00 | 75 cl 42.00

Dão a Descoberta (Dão, PT)
Touriga Nacional | Casa de Passarella
Trocken | fruchtig-frisch | mittelschwer | blumig
10 cl 7.50 | 20 cl 14.00 | 75 cl 45.00

Ribera del Duero «El Holgazan» (Burgos, ES)
Bodega Marta Maté, Castilla-Léon
Trocken | kräftig | schwer | üppig | Brombeeren | Süssholz
10 cl 8.00 | 20 cl 15.00 | 75 cl 48.00

Barbera Pinerolese (Piemont, IT)
Le Marie
Trocken | blumig | fruchtig | mittelschwer | Kirschen | Rosen
10 cl 8.50 | 20 cl 16.00 | 75 cl 51.00



WO IHR UNS FINDET

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

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



PHILOSOPHIE

Mehr Frische und weniger Food Waste: Da wir lieber täglich frisch kochen, sind nicht immer alle Produkte bis zum Schluss erhältlich. Danke für euer Verständnis und die Mithilfe gegen Food Waste. Alle Backwaren und der grösste Teil tierischer Erzeugnisse wie Honig, Milchprodukte und Freiland-Eier haben Bio- oder Demeter-Qualität.

Keine Lust
selbst zu
kochen?



Bestellt euer eigenes tibits Buffet:
044 250 69 56 oder per E-Mail
catering@tibits.ch

Mmmember werden

Profitiert mit der Mmmember Karte
von 5% Gutschrift auf jede Aufladung
und von feinen Specials!



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

tibits
