

UNSERE GETRÄNKE

Bedienung an der Bar



tibits



WO IHR UNS FINDET

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



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:
Der grösste Teil der Backwaren, Milchprodukte
und Freiland-Eier sind in Bio- oder Demeter-Qualität.
Da wir täglich frisch kochen, sind nicht immer alle
Produkte bis Betriebsschluss erhältlich.

Danke für euer Verständnis und eure Unterstützung
für weniger Food Waste.



MEMBER WERDEN

Holt euch jetzt die tibits Member-Karte,
bezahlt bargeldlos und profitiert von **5% Gutschrift**
und vielen weiteren Vorteilen.

Besitzer:innen der Member-Karte und der Vegi-Legi
kommen in den Genuss von leckeren Specials und
exklusiven Aktionen.

Jetzt registrieren: **tibits.ch/member**



VEGI-LEGI

Holt euch die Studikarte aufs Smartphone, profitiert
von **15% Rabatt und 5% Gutschrift** auf jede
Aufladung sowie vielen weiteren Vorteilen.

Jetzt anmelden: **tibits.ch/vegi-legi**

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	3.90	3.10	3.60
Tagesbuffet & 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).
Take-Away-Rabatt: 30 Rp. Einweg-Becher
80 Rp. Mehrweg-Becher

*Bei eigenen Behältern werden standardmässig 90 Gramm Verpackungsgewicht
abgezogen.

CATERING

Ob für einen Business-Lunch, Firmenapéro oder eure
Geburtsstagsfeier – 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



CHAI, LATTE & SCHOKOLADE

Indischer Chai *

25 cl 6.20 | 40 cl 8.20

Rooibos Red Chai ungesüsst *

25 cl 6.20 | 40 cl 8.20

Rooibos Red Cappuccino ungesüsst

15 cl 5.30 | 30 cl 7.30

Matcha Cappuccino ungesüsst

15 cl 5.50 | 30 cl 7.50

Vanille-Matcha-Latte *

auch ungesüsst ohne Vanille erhältlich

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

Jasmin Tee «Yu Long Tao»

25 cl 5.20

Länggass-Tee aus Bern

Ausgewählte Tees im Beutel:

Assam (Schwarztee), Berner Rosentee,

in Bio-Qualität:

Alpenkräuter-Edelweiss, Song Luo (Grüntee),

Marrokanische Minze, Rooibos, Verveine

25 cl 4.90

+ pflanzliche Honig-Alternative 0.50

+ Bienen-Honig, bio 1.00



KAFFEE

Espresso

4.50 | doppelter 5.50

Ristretto

4.10

Espresso Macchiato

4.80

Kaffee Crème

4.80 | gross 6.00

Americano

4.80

Getreidekaffee

4.80 | gross 6.00

Milchkaffee / Schale

5.30 | gross 7.00

Flat White

6.50

Cappuccino

5.40 | gross 7.40

Latte Macchiato

25 cl 6.30 | 40 cl 8.30

Caffè freddo

25 cl 6.30 | 40 cl 8.30

Corretto Grappa

6.30

+ extra Shot Espresso

1.30

+ Vanille- oder Caramelsirup

1.00



Wir empfehlen unseren **Bio-Barista-Haferdrink**.

Zudem bieten wir Bio-Soja-Mandel-Drink oder Bio-Kuhmilch.

dazu passend
Patisserie & Gipfeli



Eigene Espresso-Fairtrade-Hausmischung exklusiv für uns geröstet. Alle Kaffees sind auch **koffeinfrei** erhältlich.



make it Dirty

TÄGLICH FRISCH GEPRESST IN DER HAUSEIGENEN SAFTPRODUKTION.

Wir verwenden frische Früchte und
Gemüse ohne zugesetzten Zucker.



FRISCH GEPRESSTE SÄFTE & LASSI

Orangensaft

10 cl 3.60 | 25 cl 6.80

Rüebliсаft

10 cl 3.60 | 25 cl 6.80

Mexicano

Rüebli und Orange

10 cl 3.60 | 25 cl 6.80

Ingwer-Rüebli-Apfel

mit Fenchel und Zitrone

10 cl 3.80 | 25 cl 7.40

Tutti Frutti

Orange, Apfel, Birne, Banane und Kiwi

10 cl 3.80 | 25 cl 7.40

Green Fitness

Apfel, Fenchel, Zitrone

saisonal mit Dinkelgras oder Spinat

10 cl 3.80 | 25 cl 7.40

Ingwer-Zitronen-Shot zum Saft

2 cl 1.50

dein zusätzlicher
Vitaminschub für den Tag



Mango Lassi

fermentierter Cashew, Mango und Garam Masala

10 cl 3.80 | 25 cl 7.40

TIBITS SPEZIALITÄTEN



Ingwer-Zitronen-Limonade

25 cl 5.00 | 40 cl 6.70

Passionsfrucht Limonade

25 cl 5.00 | 40 cl 6.70

Thymian-Tonic-Limonade

25 cl 5.00 | 40 cl 6.70

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

Saisonaler Eistee

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

Süssmost

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

Süssmost-Schorle

25 cl 4.30 | 40 cl 5.40

Sour Cherry Kombucha

bio, fermentiert, nicht pasteurisiert,
mit lebenden Kulturen

50 cl (PET) 6.90

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
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

Auf Anfrage gibt es zusätzlich weitere tibits
Essenzen, die ihr zu Hause geniessen könnt:

Passionsfrucht, Golden Kurkuma &
Rooibos Red Chai.

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.

Lokales Hausbier im Offenausschank:

25 cl ab 4.80 | 40 cl ab 7.60

Saisonale Flaschenbiere / Alkoholfreies Bier:

33 cl ab 6.50 / ab 5.00

Entdeckt unsere regionalen Biere oder unser alkoholfreies Bier-Sortiment.



Unser Team gibt euch gerne weitere Informationen.

Wähle einen Mixer zu deinem Shot:

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

SHOTS



Draft Brothers Gin, 43 %
bio, **Whisky Mainland, 40 %**
bio, **Ron Guajira Blanco, 40 %**
bio, **Vodka Wodotschka, 40 %**
4 cl 9.00

LONGDRINKS



Gin Thyme

Draft Brothers Gin, Thymian Tonic und tibits Soda
14.00

Ginger-Apérol

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



APERITIFS & DIGESTIFS

Prosecco Treviso «Sélection tibits» (Veneto, IT)

Lucchetta

10 cl 9.00 | Flasche 75 cl 54.00

Gespritzter Weisswein süß oder sauer

20 cl 7.50

Hugo

20 cl 11.50

Vermouth Royale

20 cl 11.50

Apérol Spritz

20 cl 11.50

Kombucha Spritz

tibits Sour Cherry Kombucha, Prosecco, Zuckersirup
20 cl 11.50

Passion Verjus Spritz

tibits Passionsfrucht Essenz, Prosecco,
Verjus, Zuckersirup
20 cl 11.50

Ramazzotti Rosato

20 cl 9.50

Grappa di Prosecco

2 cl 6.50



ALKOHOLFREIE APERITIFS

Thymian Tonic

25 cl 5.00 | 40 cl 6.70

Verjus Spritz süß oder sauer

Verjus, Tonic mit Citro oder Soda
20 cl 7.50

Hugo Lemon

20 cl 8.50

Kombucha Spritz

tibits Sour Cherry Kombucha,
Soda, Zitronensaft, Zuckersirup
20 cl 8.50

Passion Verjus Spritz

tibits Passionsfrucht Essenz,
Verjus, Soda, Zuckersirup
20 cl 8.50



ALLE UNSERE WEINE STAMMEN VON KLEINEN, NACHHALTIG PRODUZIERENDEN WEINGÜTERN.

Bei der Vinifizierung werden keine Hilfsstoffe
tierischen Ursprungs eingesetzt.

WEISSWEIN



Sauvignon Blanc «Sélection tibits» (Touraine/Loire, FR)

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

Pinot Grigio-Chardonnay (Veneto, IT)

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

Grüner Veltliner «Groiss» (Niederösterreich, AT)

bio, Weingut Ingrid Groiss
grüner Apfel | Birnen | Zitrusfrucht | balanciert elegant
10 cl 8.50 | 20 cl 16.00 | 75 cl 51.00

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

Euphorie «Assemblage Blanc» (Waadt, CH)

Demeter, Domaine Henri Cruchon
frisch | filigran-fruchtig | blumig
10 cl 9.00 | 20 cl 17.00 | 75 cl 54.00



ROSÉWEIN

Rosé «Les Enfants» Cotes de Gascogne (Sud Ouest, FR)

Cabernet Franc/Merlot, Domaine Laballe
trocken | frisch | fruchtig
10 cl 8.00 | 20 cl 15.00 | 75 cl 48.00



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

Blauer Zweigelt «Oibelos» (Wagram, AT)

bio, Weingut Söllner
trocken | mittelschwer | dunkle reife Beeren
10 cl 8.50 | 20 cl 16.00 | 75 cl 51.00

Ribera del Duero «El Holgazán» (Castilla-Léon, ES)

Tinta del País/Tempranillo, Bodega Marta Maté
trocken | kräftig | schwer | üppig | Brombeeren | Süssholz
10 cl 9.00 | 20 cl 17.00 | 75 cl 54.00

Merlot «Cantastorie» (Tessin, CH)

FA'WINO, Claudio Widmer & Simone Favini
trocken | frisch | fruchtig | beerig
10 cl 9.50 | 20 cl 18.00 | 75 cl 57.00

UNSERE ABENDKARTE

Die Produkte auf den grünen Seiten sind erst ab 17.30 Uhr erhältlich. Alle anderen Leckereien kannst du den ganzen Tag genießen.

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.

Lokales Hausbier im Offenausschank:

25 cl ab 4.80 | 40 cl ab 7.60

Saisonale Flaschenbiere / Alkoholfreies Bier:

33 cl ab 6.50 / ab 5.00

Entdeckt unsere regionalen Biere oder unser alkoholfreies Bier-Sortiment.



Unser Team gibt euch gerne weitere Informationen.



APERITIFS & DIGESTIFS

Campari Bitter, 23 %

mit über 80 würzigen Kräutern, Pflanzen und Früchten
4 cl 7.50 | **mit Soda** 7.50 | **mit Orangensaft** 10.00

Vermouth Bianco L'Osteria, 16 % bio
aromatisierter italienischer Weisswein
4 cl 7.50

Vermouth di Torino Rosso, 16 % bio
aromatisierter italienischer Rotwein
4 cl 7.50

Ramazotti Aperitivo Rosato, 15 %
mit Hibiskus- und Orangenblüten
4 cl 7.00

Ramazotti Rosato
Ramazotti Aperitivo mit Prosecco
und frischem Basilikum
9.50

Hugo
Prosecco, Holunderblütensirup,
Limette und Minze
11.50

Apérol Spritz
11.50

Vermouth Royale
mit Prosecco, Limette und Minze
11.50

Negroni Sbagliato
Vermouth di Torino Rosso,
Campari und Prosecco
13.50

Prosecco Treviso «Sélection tibits»
Lucchetta (Veneto, IT)
10 cl 9.00 | Flasche 75 cl 54.00

Gespritzter Weisswein
süss oder sauer
7.50

Americano
Vermouth di Torino Rosso,
Campari und Soda
13.00

Ginger-Apérol
Apérol, Ingwer-
Zitronen-Essenz,
Holunderblütensirup
und tibits Soda
14.00

Negroni
Vermouth di Torino
Rosso, Campari und
Draft Brothers Gin
14.00



MULES

Kjiv Mule

Wodotschka Bio-Vodka, Ginger Beer,
Limette, Gurke und Minze
13.50

Havanna Mule

Ron Guajira Blanco, Ginger Beer,
Limette, Gurke und Minze
13.50

London Mule

Draft Brothers Gin, Ginger Beer,
Limette, Gurke und Minze
13.50

Swiss Midland Mule

Mainland Bio-Whisky, Ginger Beer,
Limette, Gurke und Minze
13.50

Tijuana Mule

Tequila Blanco Don Alvaro, Ginger Beer,
Limette, Gurke und Minze
13.50



CRUSHERS

Caipirissima

Ron Guajira Blanco Bio, Limette,
Rohrzucker und Crushed Ice
13.50

Caipirotschka

Wodotschka Bio-Vodka, Limette,
Rohrzucker und Crushed Ice
13.50

Mojito

Ron Guajira Blanco Bio, Limette,
Rohrzucker, Minze, Soda und Crushed Ice
13.50

ALKOHOLFREIE DRINKS



Verjus Spritz

 süß oder sauer

Verjus, Tonic mit Citro oder Soda
20 cl 7.50

Kombucha Spritz

tibits Sour Cherry Kombucha,
Soda, Zitronensaft, Zuckersirup
20 cl 8.50

Passion Verjus Spritz

tibits Passionsfrucht Essenz,
Verjus, Soda, Zuckersirup
20 cl 8.50

Hugo Lemon

Goba Citro, Holunderblütensirup,
Limette und Minze
8.50

Ipanema

Ginger Ale, Holunderblütensirup,
Limette, Minze und Crushed Ice
9.50

Kjiv Mule

Ginger Beer,
Holunderblütensirup,
Limette, Gurke und Minze
9.50



Unsere Spirituosen
können ihr mit folgenden
Softdrinks kombinieren:

Goba Cola | Zero
Citro | Orangensaft
Ginger Ale | Ginger Beer
Classic Tonic Water
South Beans Ginger Ale
Bitter Lemon
20 cl 4.00

SPIRITUOSEN



Basilisk Old Tom Gin, 40 %

Draft Brothers Gin, 43 %

Whisky Mainland, 40 % bio

Ron Guajira Blanco, 40 % bio

Tequila Blanco Don Alvaro, 40 % bio

Vodka Wodotschka, 40 % bio
4 cl 9.00

made in
Basel



Empfehlung:

Basilisk Mule

Basilisk Old Tom Gin,
Ginger Beer, Limette,
Gurke und Minze
13.50



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..

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 CO₂.
Mehr dazu auf: **tibits.ch/co2**



NEWSLETTER

Abonniert unseren Newsletter und erhaltet exklusive Neuigkeiten aus der tibits Welt.

Exklusiv für unsere Abonnent:innen:

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

Folgt uns auf
Instagram:



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

UNSERE GETRÄNKE

Bedienung an der Bar



Täglich ab 17.30 Uhr:
Eure Drinks an den
Tisch serviert.

tibits