

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 arbeiten, wenn immer möglich, mit regionalen
Bauern und Lieferantinnen zusammen und
unterstützen den fairen Handel. Mehr dazu auf:
tibits.ch/foodfacts



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**

Folgt uns auf
Instagram:



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

Preise in CHF inkl. MwSt. | Änderungen vorbehalten | 03/26

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
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: Song Luo (Grüntee),
Marrokanische Minze, Rooibos, Verveine
25 cl 4.90

+ pflanzliche Honig-Alternative 0.50

+ Bienen-Honig, bio 1.00



Wir empfehlen unseren
Bio-Barista-Haferdrink.

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



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

dazu passend
Patisserie & Gipfeli



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



make it Dirty

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

Auf Anfrage gibt es zusätzlich weitere
tibits Essenzen, die ihr zu Hause geniessen könnt:
Passionsfrucht, Golden Kurkuma &
Rooibos Red Chai.



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
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

TÄGLICH FRISCH GEPRESST IN DER HAUSEIGENEN SAFTPRODUKTION

Wir verwenden frische Früchte und
Gemüse ohne zugesetzten Zucker.



TÄGLICH, FRISCH GEPRESSTE SÄFTE

Orangensaft
10 cl 3.60 | 25 cl 6.80

Rüebli saft
10 cl 3.60 | 25 cl 6.80

Mexicano
Rüebli und Orange
10 cl 3.60 | 25 cl 6.80

Ingwer-Zitronen-Shot zum Saft
2 cl 1.50

dein zusätzlicher
Vitaminkick für den Tag

Mango Lassi
fermentierter Cashew, Mango und Garam Masala
10 cl 3.80 | 25 cl 7.40



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 3.80 | 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.

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 %**
4cl 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.



WEISSWEINE

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

Chardonnay «Alte Reben» TOREYE (Pfalz, DE)

Demeter, Weingut Eyman
trocken | edel | elegant | Blüten | Zitrusfrüchte
75 cl 54.00

Euphorie «Assemblage Blanc» (Waadt, CH)

Demeter, Domaine Henri Cruchon
frisch | filigran-fruchtig | blumig
75 cl 54.00



ROSÉWEIN

Rosé «Les Enfants» Cotes de Castagne (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

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

Blauer Zweigelt «Oibelos» (Wagram, AT)

bio, Weingut Söllner
trocken | mittelschwer | dunkle reife Beeren
75 cl 51.00

UNSERE GETRÄNKE

Bedienung an der Bar



tibits