

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 und 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

Folge uns auf
Instagram:



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

Preise in CHF inkl. MwSt. | Änderungen vorbehalten | 09/25

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 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

Goldenen 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

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.



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

Matcha Cappuccino

5.50 | gross 7.50

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 oder als
Getreidekaffee
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 **frisch**
abgefüllte, **nicht pasteurisierte Essenzen**
zum sofortigen Verbrauch: Passionsfrucht,
Vanille-Matcha & Golden Kurkuma.



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

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
1.50

dein zusätzlicher
Vitaminschub für den Tag



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 Frischprodukte, 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

Höllbier Dunkel, Baarer Bier

33 cl 6.50

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

Appenzeller Sonnwendig

alkoholfrei

33 cl 4.90

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 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

Apérol Spritz

20 cl 11.50

Ramazotti Rosato

20 cl 9.50

Grappa di Prosecco

2 cl 6.50



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 Passionsfruchtessenz,

Verjus, Soda, Zuckersirup

20 cl 8.50



SHOTS

Draft Brothers Gin, 43%

Whisky Mainland, 40% bio

Ron Guajira Blanco, 40% bio

Vodka Wodotschka, 40% bio

4 cl 9.00

Wähle einen Mixer zu deinem Shot:

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



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 Eymann
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 «Brume» 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

Ribera del Duero «El Holgazàn» (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

Cabernet Sauvignon «Campo dei Morer» (Veneto, IT)

bio, Case Paolin Vignaioli di Natura
trocken | mittelschwer | reife rote Beeren | Kräuter
75 cl 54.00

UNSERE GETRÄNKE

Bedienung an der Bar



tibits