

t i b i t s



HERZLICH WILLKOMMEN IM TIBITS – BISTRO ZÜRICH

tibits wurde im Jahr 2000 als Familienbetrieb der Familien Frei und Hiltl gegründet. Seit 2010 verwöhnen wir euch im tibits Bistro Zürich beim Opernhaus mit gesundem Genuss. Bei uns gibt es täglich über 40 hausgemachte vegane und vegetarische Leckerbissen.

REGIONALE BIERE

**UNSERE LOKALEN BIERE
WERDEN MIT VIEL SORGFALT
GEBRAUT UND ABGEFÜLLT.**

Wädibräu Hell bio
25 cl 4.70 | 40 cl 7.40

Turbinenbräu Rekord
33 cl 6.50

Saisonale **Craft Beers**
von Brausyndikat
33 cl ab 7.90

Panaché
25 cl 4.70 | 40 cl 7.40

Holunderbier
25 cl 5.20 | 40 cl 7.80

Ingwerbier
25 cl 5.20 | 40 cl 7.80

Appenzeller Sonnwendig

alkoholfrei
33 cl 4.90

Das Wädenswiler Bier gilt als erstes Schweizer Bio-Bier und wird mit viel Sorgfalt in der Wädenswiler Brauerei hergestellt.

Das Rekord Spezialbier aus der Zürcher Brauerei Turbinenbräu wird nach alter Tradition gebraut und weder pasteurisiert noch gefiltert.

REGIONALE WEINE



Cuvée Blanche

(Küsnacht, CH)

Weingut Diederik

trocken | blumig

Zitrusfrüchte | Apfel

10 cl 8.50 | 20 cl 16.00

75 cl 51.00

Blauer Zweigelt vom

Rheinfall (Zürich, CH) demeter

Winzerkeller Strasser

trocken | sehr fruchtig

kräftig | Weichselkirschen

10 cl 8.50 | 20 cl 16.00

75 cl 51.00

EVENTS

Unser gemütliches Blumenzimmer im tibits Bistro Zürich gibt eurem Anlass ein inspirierendes Ambiente. An bester Lage im Zürcher Seefeld, direkt hinter der Oper und nur 2 Gehminuten vom Bahnhof Stadelhofen.

Mehr dazu auf: **tibits.ch/events**

t i b i t s

