

UNSERE GETRÄNKE

Bedienung an der Bar



tibits



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



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 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
Dessert & Früchte	4.30	3.50	4.00
Salate, heisse Gerichte & 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).

*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

Rooibos Chai *

25 cl 6.00 | 40 cl 7.70

Vanille-Matcha Latte *

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 6.40 | 40 cl 7.70

Kalte Schokolade

25 cl 6.00 | 40 cl 7.70

* 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: Alpenkräuter-Edelweiss,

Grüntee Song Luo, Marrokanische Minze, Rooibos, Verveine

25 cl 4.90

+ Bee Friendly, Honig-Alternative mit Ringelblumen

0.50



Wir empfehlen unseren **Bio Barista-Haferdrink**.
Weiterhin bieten wir
Bio Soja-Mandel-Drink
oder Bio-Kuhmilch vom
Demeterhof an.



KAFFEE

Espresso

4.50 | doppelter 5.50

Ristretto

4.10

Kaffee Crème

4.60 | gross 6.00

Americano

4.60

Getreidekaffee

4.60 | gross 6.00

Corretto Grappa

6.30

Latte Macchiato

25 cl 6.30 | 40 cl 8.30

Caffè freddo

25 cl 6.30 | 40 cl 8.30

Cappuccino

5.30 | gross 7.30

Flat White

6.50

Rooibos Cappuccino

5.30 | gross 7.30

Milchkaffee / Schale

5.10 | gross 6.80

Espresso Macchiato

4.80

+ Extra Shot Espresso

1.30

+ Vanille- oder Caramelsirup

0.60

Dazu passend
Patisserie & Gipfeli



Eigene Espresso
Hausmischung exklusiv
für uns geröstet.
Alle Kaffees sind auch
koffeinfrei oder als
Getreidekaffee
erhältlich.



TÄGLICH FRISCH GEPRESST IN DER HAUSEIGENEN SAFTPRODUKTION.

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 Lassi

fermentierter Cashew, Mango und Garam Masala

10 cl 3.60 | 25 cl 7.00

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

Mate

nach Wahl mit stillem Wasser
oder Sodawasser

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

Bio-Kombucha mit Früchten

fermentiert, nicht pasteurisiert, mit lebenden Kulturen
50 cl (PET) 6.50

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

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

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 Frischeprodukte, welche mit natürlichen Zutaten frisch abgefüllt bei uns genossen werden können.

Hier geht's zu unseren Bieren:



Oder fragen Sie unser Team.

LONGDRINKS



tibits Mimosa Special

Lasst euch von unserem Team überraschen
13.00

Gin Thyme

Draft Brothers Gin, Thymian Tonic und tibits Soda
14.00

Ginger-Veneziano

Veneziano, 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

Apéro Spritz Veneziano

20 cl 11.50

Ramazzotti Rosato

20 cl 9.50

Grappa di Prosecco

2 cl 6.50

Hugo Lemon alkoholfrei

20 cl 8.50

Thymian Tonic alkoholfrei

25 cl 5.00 | 40 cl 6.70



SHOTS

Draft Brothers Gin, 43 %

kräftig | würzig | fruchtig | blumig
aus Winterthur (CH)

4cl 9.00

Whisky Mainland, 40 % bio

aromatisch | leicht süsslich

Schweiz-französischer Blend mit 17-jährigem Islay Scotch

4cl 9.00

Ron Guajira Blanco, 40 % bio und fairtrade

fruchtig | frisch | süsslich | blumig

von der Azucarero La Felsina, Paraguay

4cl 9.00

Vodka Wodotschka, 40 % bio

frisch | harmonisch | rein

leichter Lakritzgeschmack, aus dem Reusstal (CH)

4cl 9.00

Wähle einen Mixer
zu deinem Shot:

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



Hier geht's zu unserem regionalen, saisonalen Weinsortiment.

Oder fragen Sie unser Team.



WEISSWEINE

Sauvignon Blanc «Sélection tibits» (Loire, FR)

bio in Umstellung, Domaine des Corbillières
fruchtig | trocken | Passionsfrucht
10 cl 7.00 | 20 cl 13.00 | 75 cl 42.00

Pinot Grigio-Chardonnay (Veneto, IT) bio

Domini del Leone
trocken | leicht | dezente Frucht | Akazienblüten
10 cl 7.50 | 20 cl 14.00 | 75 cl 45.00

ATMA white (Naoussa, GR)

bio in Umstellung, Apostolos Thymiopoulos
Fruchtig-aromatisch | floral | erfrischende Säure
10 cl 8.00 | 20 cl 15.00 | 75 cl 48.00

Chardonnay «Alte Reben» TOREYE (Pfalz, DE) Demeter

Weingut Eymann
trocken | edel | elegant | Blüten | Zitrusfrüchte
10 cl 8.50 | 20 cl 16.00 | 75 cl 51.00



ROSÉWEIN

Syrah Rosé Pays d'Hérault IGP (Languedoc, FR), bio

Domaine La Colombette
trocken | fruchtbetont | frisch | moderate Säure
10 cl 7.50 | 20 cl 14.00 | 75 cl 45.00



ALLE UNSERE WEINE STAMMEN VON KLEINEN, NACHHALTIG PRODUZIERENDEN WEINGÜTERN.

Bei der Vinifizierung werden keine Hilfsstoffe
tierischen Ursprungs eingesetzt.



ROTWEINE

Syrah-Grenache «Sélection tibits» (Languedoc, FR) bio
Familie Bruno Lafon, Domaine Magellan
fruchtig-frisch | trocken | mittelschwer | reife Beeren
10 cl 7.00 | 20 cl 13.00 | 75 cl 42.00

Valpolicella DOC «Montecurto» (Veneto, IT) bio
Marco Mosconi
trocken | knackig-frisch | leicht | subtil würzig | Blumen | Kirschen
10 cl 8.00 | 20 cl 15.00 | 75 cl 48.00

Rosso Toscano Privo (Toscana, IT) bio & ohne SO₂-Zugabe
Sangiovese | La Selva, Maremma
trocken | fruchtig | mittelschwer | Kirschen | Zwetschgen | Gewürze
10 cl 8.00 | 20 cl 15.00 | 75 cl 48.00

Ribera del Duero «El Holgazàn» (Burgos, ES)
Bodega Marta Maté, Castilla-Léon
trocken | kräftig | schwer | üppig | Brombeeren | Süssholz
10 cl 8.50 | 20 cl 16.00 | 75 cl 51.00



NEWSLETTER

Abonniere unseren Newsletter und erhalte exklusive Neuigkeiten aus der tibits-Welt.

Exklusiv für unsere Abonnent:innen:

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



WO IHR UNS FINDET

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



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**

Mehr Frische und weniger Food Waste: Da wir täglich frisch kochen, sind nicht immer alle Produkte bis Betriebsschluss erhältlich. Danke für euer Verständnis.

Alle Backwaren und der grösste Teil der Milchprodukte und Freiland-Eier sind in **Bio- oder Demeter-Qualität**.

Folge uns auf
Instagram:



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

UNSERE GETRÄNKE

Bedienung an der Bar



tibits