



# FOOD & DRINKS



Fisch



Sesam



Eier



Milcherzeugnis



Schalenfrüchte



VEGAN



Gluten



Chili



Sellerie

# LEKKERAY

EATERY

# BREAKFAST

## OVERNIGHT OATS

9.50

1 Basis & 3 Toppings

### BASEN:

Haferflocken mit Milch

Glutenfreie Haferflocken mit Kokosmilch



## HEALTHY BOWL

8.50

1 Basis & 3 Toppings

### BASEN:

Griechischer Joghurt

Chia-Pudding



## MÜESLI

8.50

1 Basis & 3 Toppings

### BASEN:

Birchermüesli mit Milch

Birchermüesli mit Kokosmilch



## CLASSICS

### CROISSANT & SIDES

9.50

Croissant, Huusbrot, Konfi & Butter

### CROISSANT

3.50

### FRUIT SALAD

7.50

Frischer Fruchtsalat

## TOPPINGS

### SCHALENFRÜCHTE

Mandeln, Baumnüsse, Cashew, Haselnüsse

### KERNE

Geröstete Hausmischung

### FRISCHE FRÜCHTE

Saisonal

### TROCKENFRÜCHTE

Datteln, Aprikosen, Feigen, Pflaumen,  
Kokosnussflocken,

### GRANOLA

Hausmischung

### KOMPOTT

Saisonal

## SAVOURY PIES

6.50

Salzige Wähen, diverse Sorten

### TRUE STORY

Unser Huusbrot wird traditionell aus Sauerteig gemacht. Produkte wie Konfi, Käse, Butter, Honig, Früchte, Kompott und Apfelmost beziehen wir direkt von Zuger Höfen.

## TARTINE

Mit geröstetem Huusbrot

**CREAM & FIGS**    **9.50**  
Mascarpone, Feigen, Honig & Baumnüsse

**AVOCUTIE**   **9.50**  
Avocado, Feta-Käse, Tomaten & Kresse

**HUMMUS & EGG**     **9.50**  
Hummus, Ei, Radieschen & Schnittlauch

**LACHS & CHEESE**    **11.50**  
Lachs, Frischkäse mit Kräuter

**GLUTENFREIE TARTINE AUF ANFRAGE MÖGLICH**

# LUNCH/LATE LUNCH

## DAILY MEAL

Montag bis Freitag von 11.30 bis 14.00 Uhr

**VEGGIE/ VEGAN** **17.00**

**FLEISCH/ FISCH** **19.00**

**WOCHENSUPPE** 2.5dl / 3.5 dl **6.50 / 9.00**  
zur Winterzeit

## KMÄSCH

Pita-Sandwich

**MIT FALAFEL** **13.00**  
Hummus, Fattoush-Salat,  
Tahini-Sauce & 1 Paste nach Wahl

**MIT GRILLIERTEM GEMÜSE** **13.00**  
Hummus, Fattoush-Salat,  
Tahini-Sauce & 1 Paste nach Wahl

**MIT PULLED CHICKEN** **15.50**  
Hummus, Fattoush-Salat,  
Tahini-Sauce & 1 Paste nach Wahl

## SALAD BOWL

**MIT FALAFEL** **16.50**  
1 Basis & 2 Toppings

**MIT GRILLIERTEM GEMÜSE** **16.50**  
1 Basis & 2 Toppings

**MIT PULLED CHICKEN** **17.50**  
1 Basis & 2 Toppings

### BASEN:

Fattoush-Salat  
Mischsalat

# MEZZE-TELLER

## VEGGIE 18.00

6 Mezze nach Wahl & 3 Stück Pita

## VEGAN 18.00

5 Mezze nach Wahl, 2 Falafel & 3 Stück Pita

## FALAFEL 20.00

5 Mezze nach Wahl, 4 Falafel & 3 Stück Pita

## PULLED CHICKEN 23.00

5 Mezze nach Wahl,  
Pulled Chicken & 3 Stück Pita

# AUSWAHL MEZZE

## HUMMUS

Kichererbsenpüree mit Sesampaste

## BABA GANOUSH

Geräucherte Auberginenpüree mit  
Sesampaste

## MUHAMMARA

Tomaten-Peperonipüree mit  
Baumnüssen, Granatapfel & Chili

## LABNE

Hausgemachter Frischkäse aus Joghurt  
mit Pfefferminze

## TZATZIKI

Joghurt mit Gurken

## BATATA HARRA MIT SÜSSKARTOFFEL

Mit Süsskartoffel, Chili & Koriander

## SÜSSKARTOFFELPASTE

Süsskartoffelpüree mit Ingwer & Zimt

## BULGUR

Mit Gemüse

## GRÜNE LINSEN

Mit Gemüse

## FETA

Mit Kräutern & Olivenöl

## GRIECHISCHE OLIVEN

Mariniert mit Gemüse & Baumnüssen

## BOHNEN

Mit Koriander

## ZUCCHINI

Mit Baumnüssen & Dill

## MOUSSAKA

Frittierte Auberginen mit Kichererbsen  
an Tomatensauce

## GRILLGEMÜSE

Aubergine, Zucchini, Peperoni &  
Blumenkohl

## SARMA

Weinblätter gefüllt mit Reis

## CECI SALAT

Kichererbsen mit eingelegten Tomaten,  
Süsskartoffel & Kräuter

## GELBER ERBSENSALAT

Mit Tomaten, Sellerie & Fenchel

## COUSCOUS SALAT

Gekochter Couscous mit Erbsen, Sultaninen  
& Berberitze

## FATTOUSH SALAT

Lattich, Tomaten, Gurken, Peperoni,  
Radieschen & Frühlingszwiebel

## MISCHSALAT

Saisonal

### TRUE STORY

Alle unsere Mezze werden von uns selbst  
liebepoll zubereitet. Wir verzichten bewusst  
auf künstliche Geschmacksverstärker und  
Konservierungsmittel.

# AFTER WORK

## SHARING PLATE

**FÜR 4 PERSONEN** 65.00

8 Mezze-Schälchen nach Wahl  
4 Fingerfoods / 8 Falafel / 10 Stück Pita

**FÜR 8 PERSONEN** 124.00

16 Mezze-Schälchen nach Wahl  
10 Fingerfoods / 16 Falafel / 20 Stück Pita

**FÜR 10 PERSONEN** 150.00

20 Mezze-Schälchen nach Wahl  
10 Fingerfoods / 20 Falafel / 30 Stück Pita

**SCHÄLCHEN NACH WAHL** 5.50

Mezze nach Wahl & 2 Stück Pita

**SHARING PLATE TO GO** 71

für 4 Personen

## SNACKS

**NUSSMIX**   5.00

Hausgeröstete Nussmischung mit  
Rosmarin & Thymian

**MANDEL & CASHEW**   5.00

Hausgeröstete Nussmischung mit  
Ingwer, Zitrone & Salbei

**PITA-CHIPS**   6.00

Hausgemachte Pita-Chips mit  
Gewürzen & Olivenöl

# PÂTISSERIE

**DOUBLE CHOCOLATE**    5.50

**CHIP COOKIES**

Kakaobutter-Keks mit Schokoladenstücken

**GLUTENFREE OATMEAL**   5.00

**CHOCOLATE CHIP COOKIES**

Glutenfreier Hafer-Butter Keks mit  
Schokoladenstücken

**FUDGY COCOA BROWNIES**    5.50

Saftiger Kakaokuchen

**APPLE CINAMON PIE**    7.00

Apfel-Zimtkuchen

**CARROT CAKE WITH CREAM**    7.50

**CHEESE FROSTING**

Rüebliorte mit Frischkäse-Überzug

**CHEESECAKE**    7.00

Klassisch

**TIRAMISU**   5.60

Mit Espresso & Kakao

**MILCHREIS & ORANGEN-PUDDING**  5.20

Mit Ahornsirup

**MILCHREIS & BEEREN**  5.70

Mit Ahornsirup

**VEGANES MÜESLI**   5.60

Mit Kokosnuss & Früchten

# HOT DRINKS

## COFFEE & MILK

<b>AMERICANO</b>	<b>5.00</b>
<b>ESPRESSO</b>	<b>4.50</b>
<b>DOPPIO</b>	<b>6.00</b>
<b>CAFÉ CRÈME</b>	<b>5.00</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>5.50</b>
<b>LATTE MACCHIATO</b> Heiss oder kalt	<b>6.50</b>
<b>CARAMEL LATTE MACCHIATO</b> Heiss oder kalt	<b>6.50</b>
<b>HOT / COLD CHOCOLATE</b> Hausgemacht, mit Schlagrahm	<b>6.50</b>

**LAKTOSEFREIE ALTERNATIVE** +0.50  
Hafer- und Sojamilch

**DECAF ALTERNATIVE MÖGLICH**

## SIROCCO TEA

Hochwertige BIO-Tees in Handgefertigten & biologisch abbaubaren Beuteln

<b>GENTLE BLUE</b> Earl Grey	<b>5.50</b>
<b>BLACK CHAI LATTE</b> Schwarzteemischung mit Gewürzen & Milch	<b>6.00</b>
<b>JAPANESE SENCHA</b> Grüntee	<b>6.00</b>
<b>CAMOMILE ORANGE BLOSSOMS</b> Kamillentee mit Orangen	<b>5.50</b>
<b>GINGER LEMON DREAM</b> Tee aus Ingwer & Zitronengras	<b>5.50</b>
<b>RED KISS</b> Früchtetee	<b>5.50</b>
<b>WELLNESS TEA BALANCE</b> Kräutertee mit Fenchel & Anis	<b>5.50</b>

## AL CANTON TEA

Würzige Tees von Schweizer Kräuterbauern aus dem Süden Graubündens

<b>PFEFFERMINT</b>	<b>6.00</b>
<b>VEREINE ODORANTE</b>	<b>6.00</b>
<b>FRIDA K.</b> Frauenmantel mit Apfelminze & rosa Kornblumen	<b>6.00</b>
<b>BERNINA</b> Holunderblüten & Zitronenthymian	<b>6.00</b>

# COLD DRINKS

## SOFTDRINKS

<b>KNUTWILER STILL</b> 50cl	<b>4.50</b>
<b>KNUTWILER SPRUDELIG</b> 50cl	<b>4.50</b>
<b>COCA COLA / ZERO</b> 50cl	<b>5.00</b>
<b>RIVELLA ROT / BLAU</b> 50cl	<b>5.00</b>
<b>SINACLO</b> 50cl	<b>5.00</b>
<b>CHAYA CLASSIC / ALPENTEE</b> 50cl	<b>5.50</b>
<b>FOCUS WATER ANANAS / MIRABELLE</b> 50cl	<b>5.50</b>
<b>RED BULL / ORGANICS GINER ALE</b> 25cl	<b>5.50</b>

## GAZOSA 1883 MENDRISIO

Schweizer Limonade von «Fabbrica di Gazose e Seltz» aus Mendrisio, Tessin, mit natürlichen Aromen und ohne künstliche Farbstoffe

<b>AMARA</b> 35cl	<b>6.50</b>
<b>GINGER</b> 35cl	<b>6.50</b>
<b>LIMONE</b> 35cl	<b>6.50</b>
<b>MANDARINO</b> 35cl	<b>6.50</b>
<b>LAMPONE</b> 35cl	<b>6.50</b>
<b>MOSCATO</b> 35cl	<b>6.50</b>

## HUUSGMACHTS

<b>HIBISKUS-EISTEE</b> 30cl	<b>4.50</b>
Mit Orangen & Ahornsirup	
<b>HUUSMOST</b> 30cl	<b>5.00</b>
Mit Ingwer & Gewürzen	

## FRUCHTSÄFTE



<b>BIO ORANGENSAFT</b> 25cl	<b>5.50</b>
<b>ZÜRI SCHORLE</b> 50cl	<b>5.50</b>
<b>OPALINE</b>	
Hochwertige & natürliche Fruchtsäfte aus der Schweiz	
<b>ÄPFEL &amp; HOLUNDERBEEREN</b> 25cl	<b>5.50</b>
<b>ÄPFEL &amp; BIRNEN</b> 25cl	<b>5.50</b>
<b>BIRNEN &amp; QUITTEN</b> 25cl	<b>5.50</b>
<b>APRIKOSEN</b> 25cl	<b>5.50</b>
<b>BIRNEN &amp; EISENKRAUT</b> 25cl	<b>5.50</b>

# BEERS & COCKTAILS

---

## BEERS

<b>URHELL NATURTRÜB</b> Brauerei Baar, 33cl	<b>5.00</b>
<b>NOXX IPA</b> Brauerei Eisbock, 33cl	<b>6.00</b>
<b>CHLÖSCHTERLI AMBER</b> Brauerei Einhorn, 33cl	<b>6.50</b>
<b>FEINHERB ALKOHOLFREI</b> Brauerei Baar, 33cl	<b>5.00</b>

## COCKTAILS

<b>GESPRITZTER WEISS</b> Süss / Sauer Weisswein & Citro oder Soda	<b>8.50</b>
<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, Prosecco & Soda	<b>12.00</b>
<b>MOUNT RIGI ROSÉ</b> Mount Rigi, Rosé & Soda	<b>12.00</b>
<b>HUGO</b> Prosecco, Holunderblütensirup & Soda	<b>12.00</b>
<b>NEGRONI</b> Etter Gin, Roter Wermut & Campari	<b>15.00</b>
<b>NEGRONI SBAGLIATO</b> Campari, Wermut & Prosecco	<b>14.00</b>
<b>PIMM'S NO. 1 CUP</b> Pimm's No. 1 & Ginger Ale	<b>14.00</b>
<b>GIN &amp; TONIC</b> Etter Gin & Thomas Henry Tonic Water	<b>15.00</b>

# WINE

## SPARKLING

**PROSECCO** 7.50 / 52.00  
**TREVISO DOC -BRUT-** 1dl / 75cl  
Montelvini, Venegazzù, IT

**CHAMPBAAR CHRIESI 0.0%,**  
**ALKOHOLFREI** 1dl / 75cl 7.50 / 52.00  
Weinbau Hotz, Baar, CH

## WHITE

**SCHÄFER-STÜNDCHEN 2020** 1dl / 75cl 8.00 / 54.00  
Joh.Bapt. Schäfer, Nahe, DE

**SAUVIGNON BLANC 2020** 1dl / 75cl 8.50 / 57.00  
Weinschloss Thaller, Steiermark, AT

**MUSCARIS BAAREBA** 7.50 / 52.00  
**AOC 2018/19** 1dl / 75cl  
Hotz Weinbau Zug/Baar, CH

## ROSÉ

**ILLUMINÉ ROSÉ 2020/21** 1dl / 75cl 8.00 / 54.00  
Vignoble Mont Thabor, Luberon, FR

## RED

**«R» ROBLE TINTO 2018** 1dl / 75cl 8.00 / 54.00  
Pio del Ramo, Jumilla, ES

Bei Unklarheiten zu Allergenen oder bei Bedarf an weiteren Informationen können Sie sich jederzeit an unser Fachpersonal wenden.

Wir verwenden nur Fleisch und Milch aus tierfreundlicher Haltung. Natürlich alles aus der Schweiz.

Preise in CHF inklusive MwSt.