

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.

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**



WO IHR UNS FINDET

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



PHILOSOPHIE

Bei tibits steht der Genuss im Zentrum. Wir legen grossen Wert auf regionale Zusammenarbeit und unterstützen den fairen Handel.

Erfahrt mehr darüber auf **tibits.ch/foodfacts**.

Frisch, regional und nachhaltig: Unsere Backwaren, Milchprodukte und Freiland-Eier stammen grösstenteils aus biologischem oder Demeter-Anbau. Da wir täglich frisch kochen, sind nicht immer alle Produkte bis Betriebsschluss erhältlich. Danke für euer Verständnis und eure Unterstützung für weniger Food Waste.

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
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

Rooibos Chai ungesüsst ✱

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 6.70 | 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: Alpenkräuter-Edelweiss,

Grüntee Song Luo, Marrokanische Minze,

Rooibos, Verveine

25 cl 4.90

+ pflanzliche Honig-Alternative 0.50



KAFFEE

Espresso

4.50 | doppelter 5.50

Ristretto

4.10

Kaffee Crème

4.80 | gross 6.00

Americano

4.80

Getreidekaffee

4.80 | 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

5.40 | gross 7.40

Matcha Cappuccino

5.50 | gross 7.50

Flat White

6.50

Rooibos Cappuccino

5.30 | gross 7.30

Milchkaffee / Schale

5.30 | gross 7.00

Espresso Macchiato

4.80

+ Extra Shot Espresso

1.30

+ Vanille- oder Caramelsirup

1.00



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

Dazu passend
Patisserie & Gipfeli



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



make it Dirty

TÄGLICH FRISCH GEPRESST IN DER HAUSEIGENEN SAFTPRODUKTION.

Wir verwenden frische Früchte und
Gemüse ohne zugesetzten Zucker.

Squeeeeeeze





FRISCH GEPRESSTE SÄFTE & LASSI

Orangensaft

10 cl 3.60 | 25 cl 6.80

RüebliSaft

10 cl 3.60 | 25 cl 6.80

Mexicano

Rüebli und Orange

10 cl 3.60 | 25 cl 6.80

Ingwer-Rüebli-Apfel

mit Fenchel und Zitrone

10 cl 3.80 | 25 cl 7.40

Tutti Frutti

Orange, Apfel, Birne, Banane und Kiwi

10 cl 3.80 | 25 cl 7.40

Green Fitness

Apfel, Fenchel, Zitrone

saisonal mit Dinkelgras oder Spinat

10 cl 3.80 | 25 cl 7.40

Ingwer-Zitronen-Shot zum Saft

1.50

dein zusätzlicher
Vitaminschub für den Tag



Mango Lassi

fermentierter Cashew, Mango und Garam Masala

10 cl 3.80 | 25 cl 7.40

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

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) ab 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 3.80 | 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

SPEZIALITÄTEN NACH HAUSREZEPT.

Alle Limos werden mit
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 Passion Mimosa

Prosecco, Passionsfrucht Essenz, Grand Marnier
13.00

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

Gespitzter 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

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)

4 cl 9.00

Whisky Mainland, 40 % bio

aromatisch | leicht süsslich
Schweiz-französischer Blend mit
17-jährigem Islay Scotch

4 cl 9.00

Ron Guajira Blanco, 40 % bio und fairtrade

fruchtig | frisch | süsslich | blumig
von der Azucarero La Felsina, Paraguay

4 cl 9.00

Vodka Wodotschka, 40 % bio

frisch | harmonisch | rein
leichter Lakritzgeschmack, aus dem Reusstal (CH)

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



WEISSWEINE

Sauvignon Blanc «Sélection tibits» (Loire, FR)

bio in Umstellung, Domaine des Corbillières
fruchtig | trocken | Passionsfrucht
10 cl 7.50 | 20 cl 14.00 | 75 cl 45.00

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 9.00 | 20 cl 17.00 | 75 cl 54.00

Euphorie «Assemblage Blanc» (Waadt, CH)

Demeter, Domaine Henri Cruchon
frisch | filigran-fruchtig | blumig
10 cl 9.00 | 20 cl 17.00 | 75 cl 54.00



ROSÉWEIN

Rosé Brume IGP Côtes da Gascogne (Médoc, FR)

Domaine Laballe, Gascogne
trocken | frisch | fruchtig
10 cl 8.00 | 20 cl 15.00 | 75 cl 48.00



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, Famille Bruno Lafon, Domaine Magellan
fruchtig-frisch | trocken | mittelschwer | reife Beeren
10 cl 7.50 | 20 cl 14.00 | 75 cl 45.00

Rosso Toscano Privo (Toscana, IT)

bio & ohne SO₂-Zugabe, Sangiovese | La Selva, Maremma
trocken | fruchtig | mittelschwer | Kirschen |
Zwetschgen | Gewürze
10 cl 8.50 | 20 cl 16.00 | 75 cl 51.00

Ribera del Duero «El Holgazàn» (Burgos, ES)

Bodega Marta Maté, Castilla-Léon
trocken | kräftig | schwer | üppig | Brombeeren | Süssholz
10 cl 9.00 | 20 cl 17.00 | 75 cl 54.00

Merlot «Cantastorie» (Tessin, CH)

FA'WINO, Claudio Widmer & Simone Favini
trocken | frisch | fruchtig | beerig
10 cl 9.00 | 20 cl 17.00 | 75 cl 54.00

Château Beynat (Bordeaux, FR)

Demeter, Merlot-Cabernet Franc
trocken | mittelschwer | intensive Frucht |
Gewürze | Holunder
10 cl 9.50 | 20 cl 18.00 | 75 cl 57.00



VEGI-LEGI

Hol dir die Studikarte aufs Smartphone und profitiere von 15 % Rabatt im tibits und 5% Auflade-Geschenk auf jede Aufladung!



MEMBER WERDEN

Hol dir jetzt die tibits Mmmmember-Karte, bezahle bargeldlos und profitiere von vielen Vorteilen.

Besitzer der Mmmmember Karte kommen in den Genuss von leckeren Specials und Sonderaktionen, die es exklusiv für Mmmmembers gibt!



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!

Folge uns auf
Instagram:



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

UNSERE GETRÄNKE

Bedienung an der Bar



tibits