

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 9.00 | 20 cl 17.00

75 cl 54.00

**Blauer Zweigelt vom**  
**Rheinfall (Zürich, CH) demeter**

Winzerkeller Strasser  
trocken | sehr fruchtig  
kräftig | Weichselkirschen

10 cl 9.50 | 20 cl 18.00

75 cl 57.00

## 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](https://tibits.ch/events)**

t i b i t s

