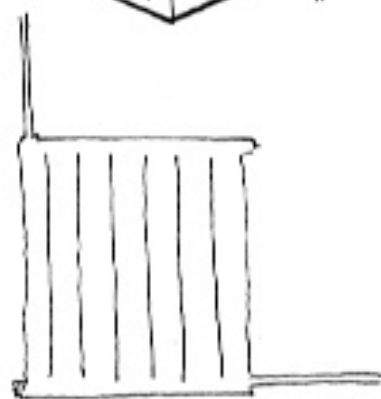
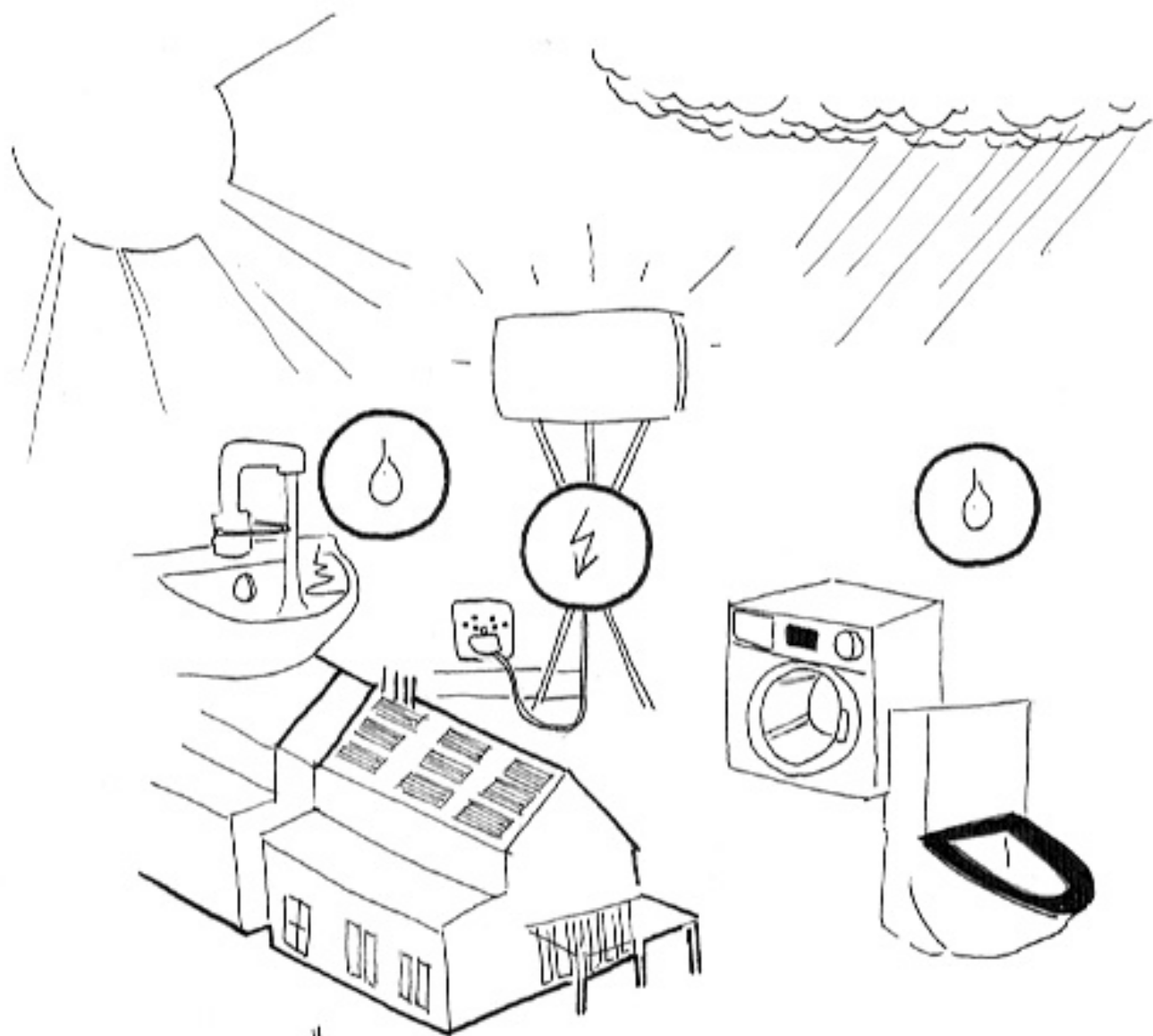


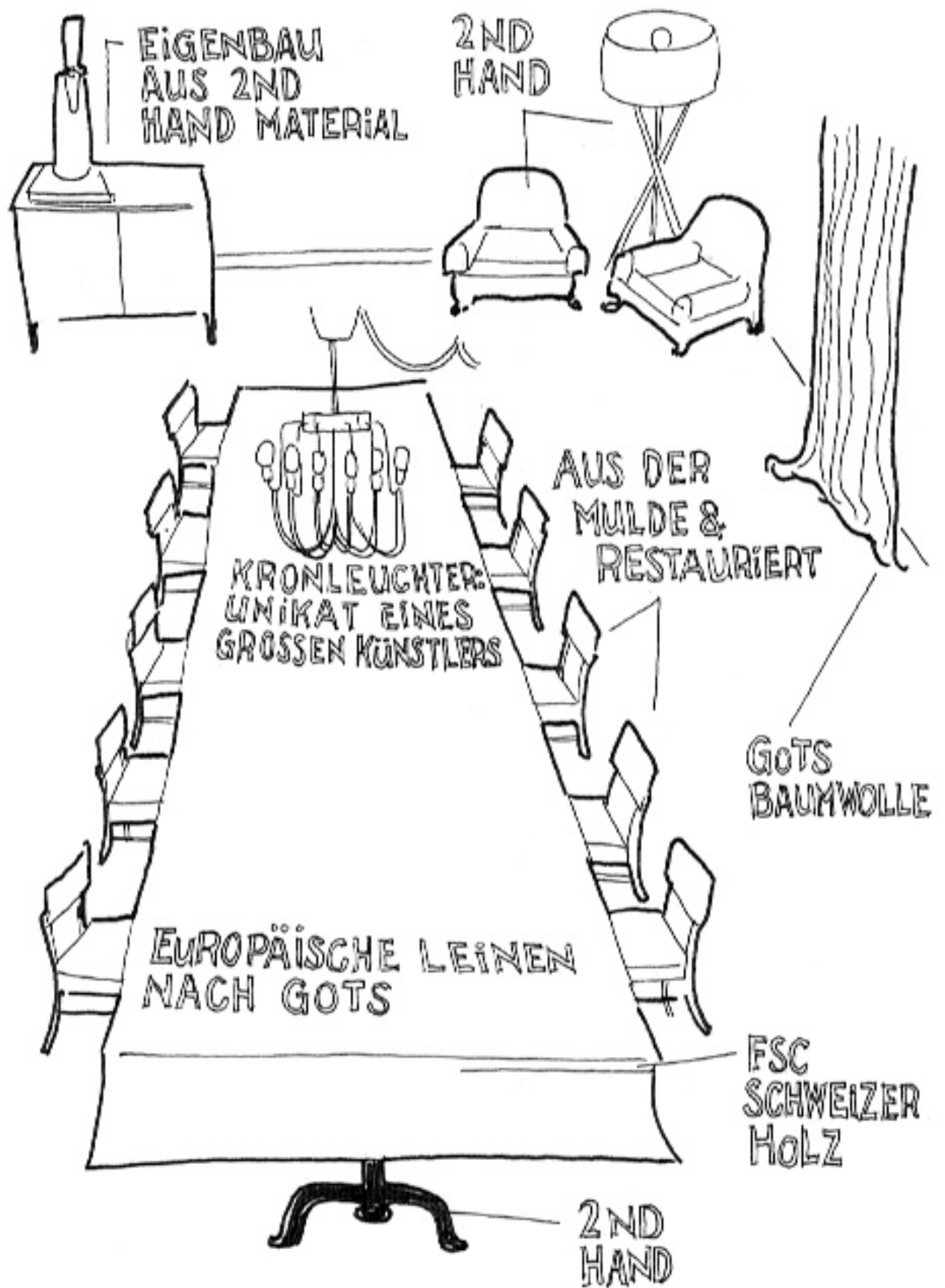


**ICH HABE EINEN
TRAUM.**



Ein Haus,
beheizt mit
Sonne & Holz,
solarenergetisiert
& mit allen Regen-
wassern gewaschen
& gespült.

Und darin kleine
Gastronomie.

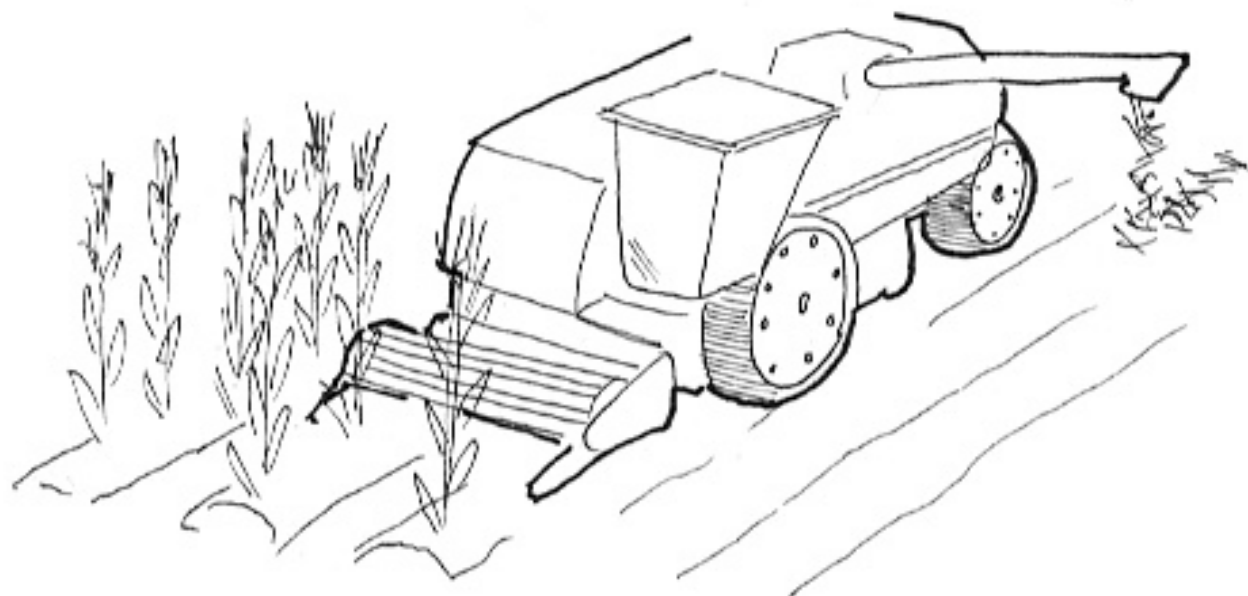


EINGERICHTET NACH DEN HÖCHSTMÖGLICHEN
 STANDARTS DIESES KACK-SYSTEMS.

UND EINER KÜCHENAUS-
STATTUNG UM EIGENHÄNDIG
ZU RÜSTEN, ZUZUBEREITEN,
ZU KREIEREN.

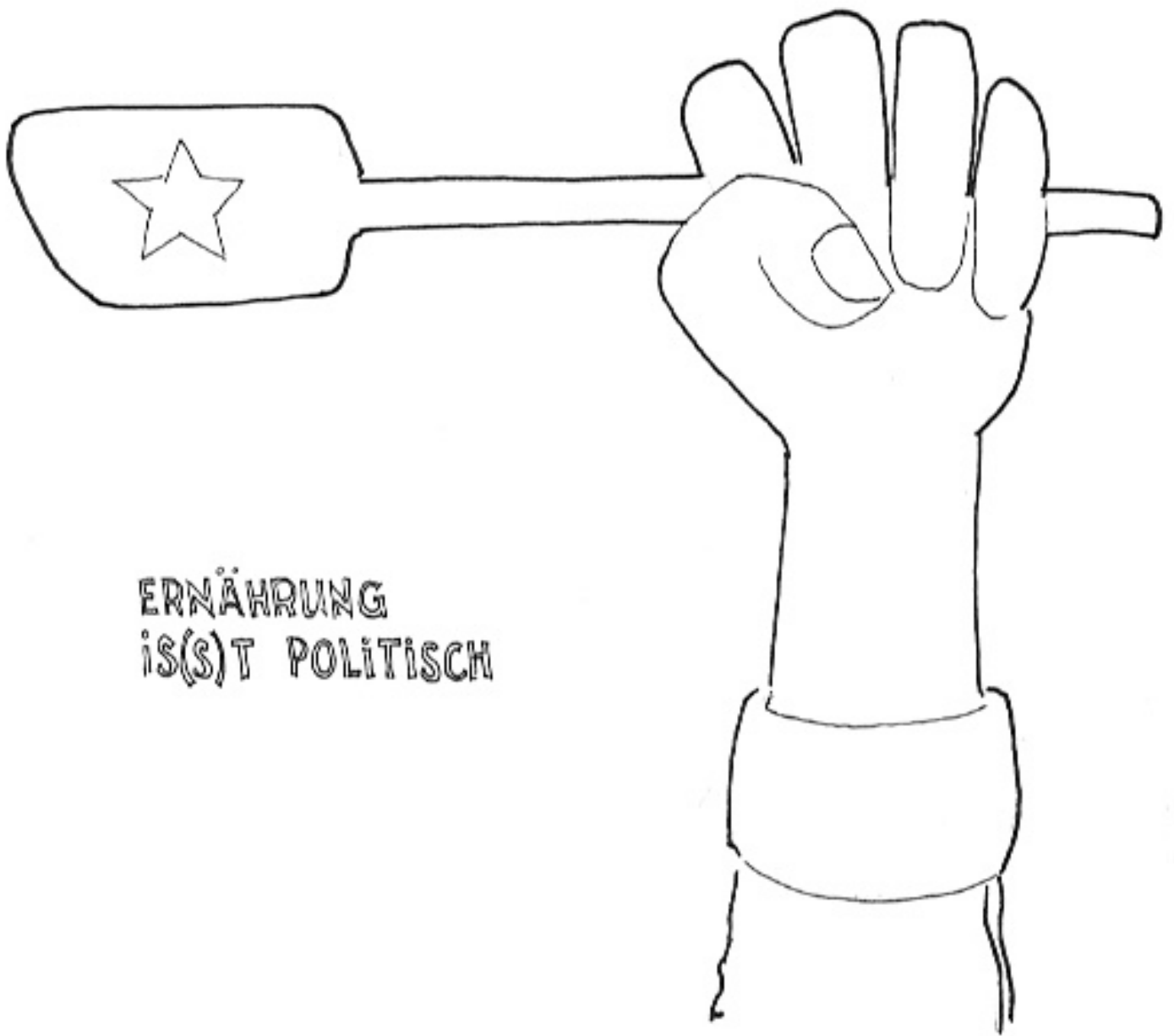


UM DAMIT DER GANZEN ESSINDUSTRIE
UND IHREN AUSWÜCHSEN DEN KAMPF
ANZUSAGEN. VOM FELD, BIS AUF DEN TELLER.



FÜR DIE

REVOLUTIONÄRE KÜCHE



ERNÄHRUNG
IS(S)T POLITISCH

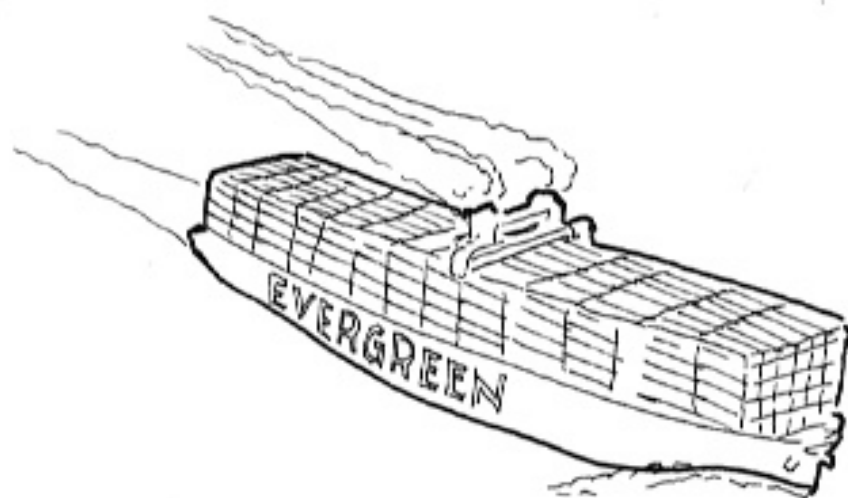
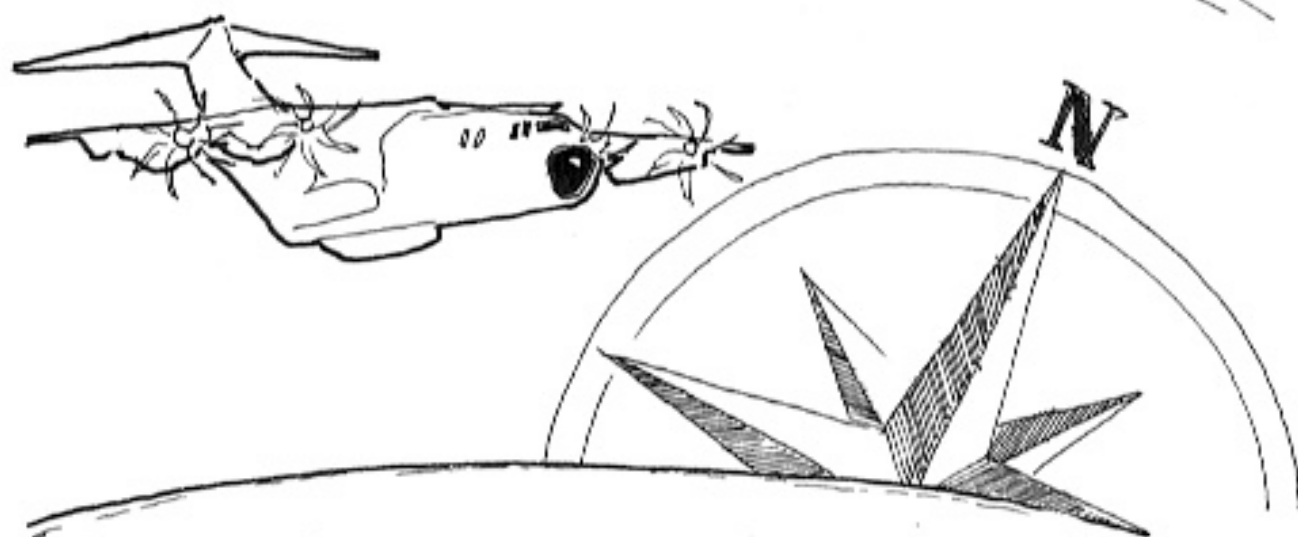
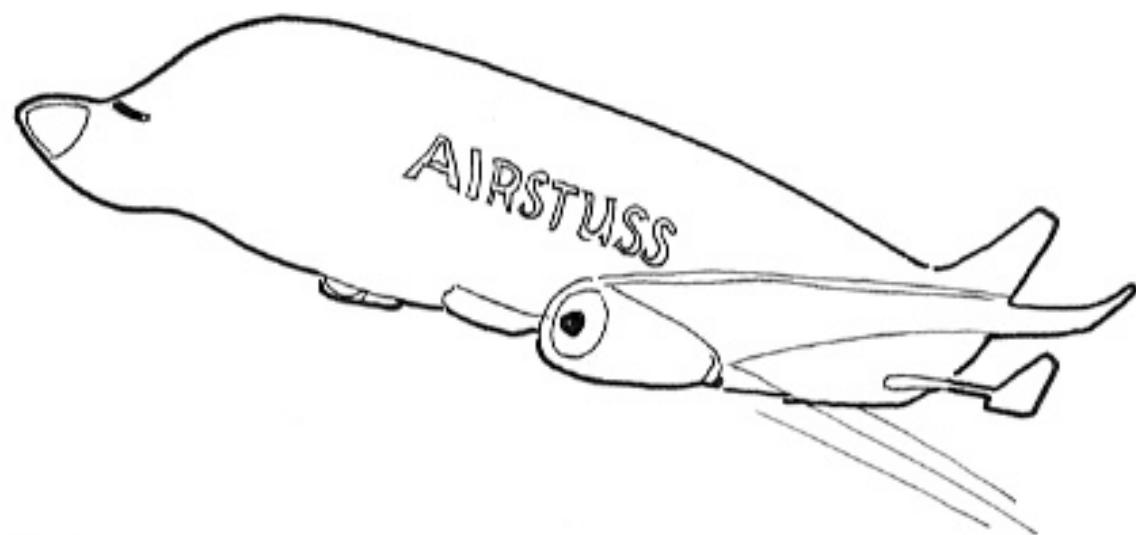
DENN...

OHNE ...



...KEINE INDUSTRIELLE LANDWIRTSCHAFT.

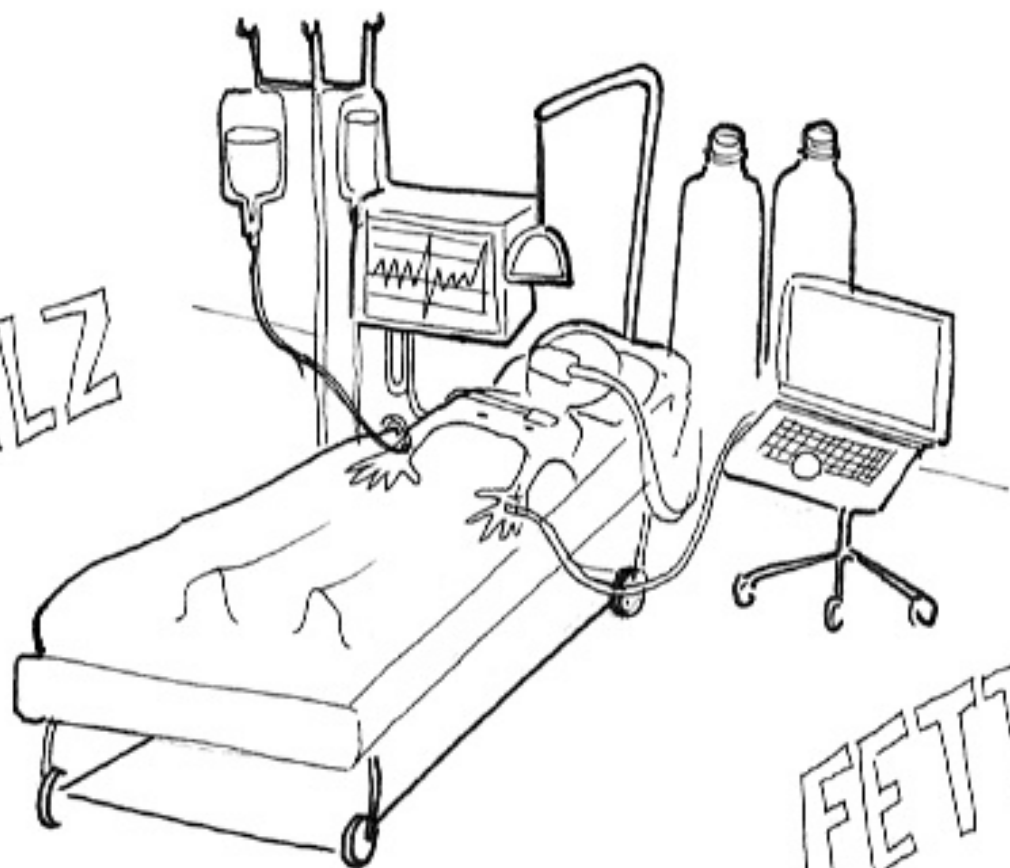
NIEDER
MIT UNSINNIGEN
LEBENSMITTELTRANSPORTEN!



WIDER DEM KRANKMACHENDEN ZEUX
VON PROFITORIENTIERTEN
KONZERNEN.

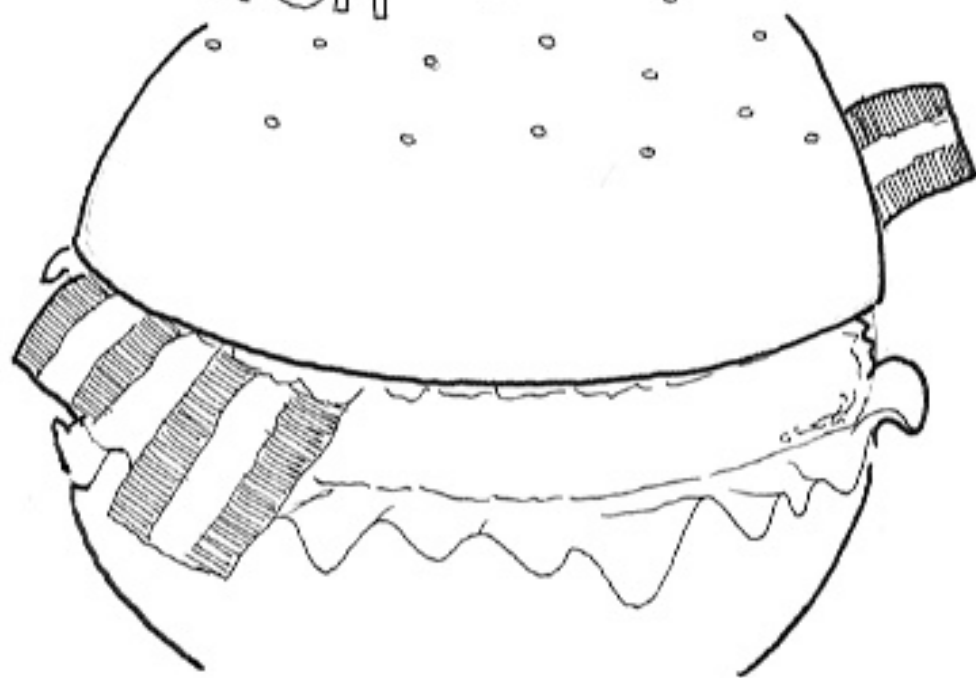
HYPERVERARBEITETES

SALZ



FETT

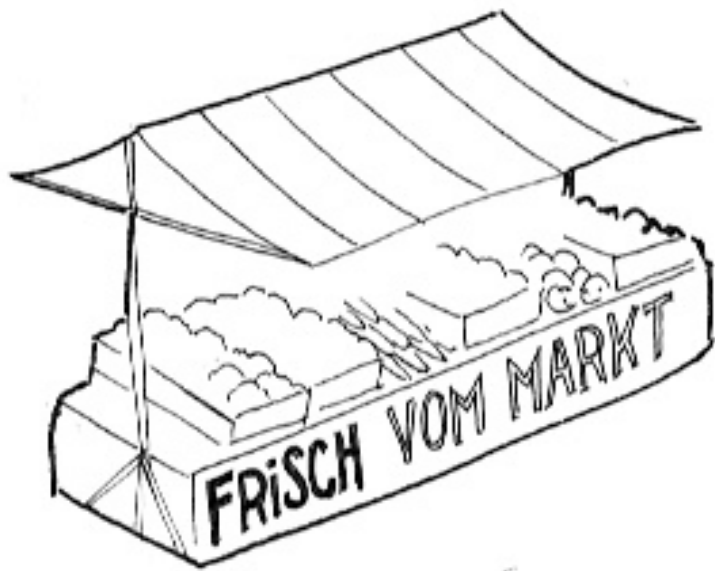
ZUCKER — RAFFINIERTES



GEGEN



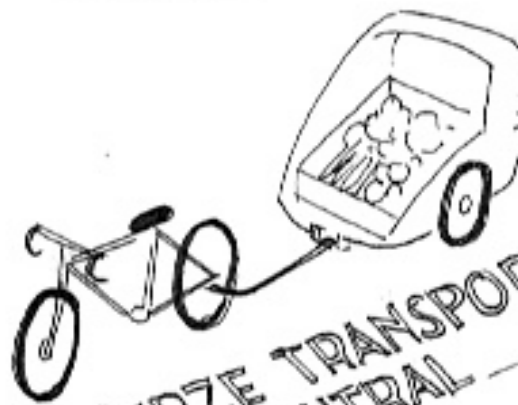
...DIE SICH GEN
HIMMEL TÜRMEN



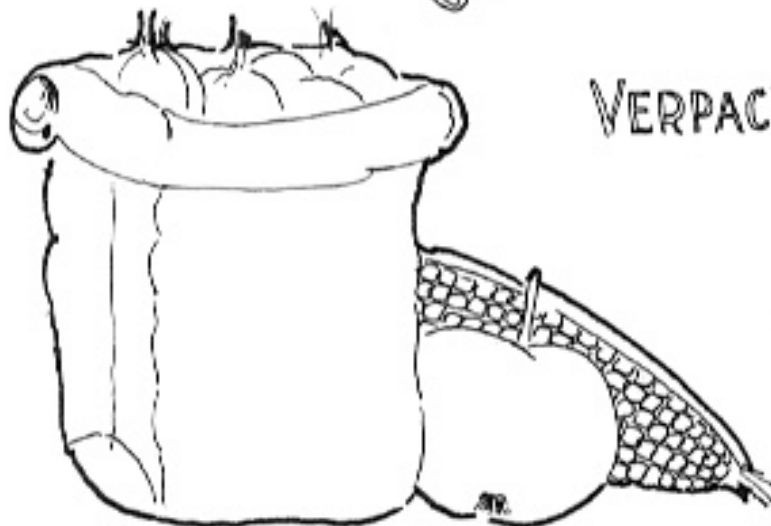
LÖSUNGEN?

**REGIONALE
ROHSTOFFE IN
MEHRALS BIO-
QUALITÄT**

PER VELO IN DIE KÜCHE



**KURZE TRANSPORTWEGE
CO₂ NEUTRAL**



**VERPACKUNGSARM &
SAISONAL**

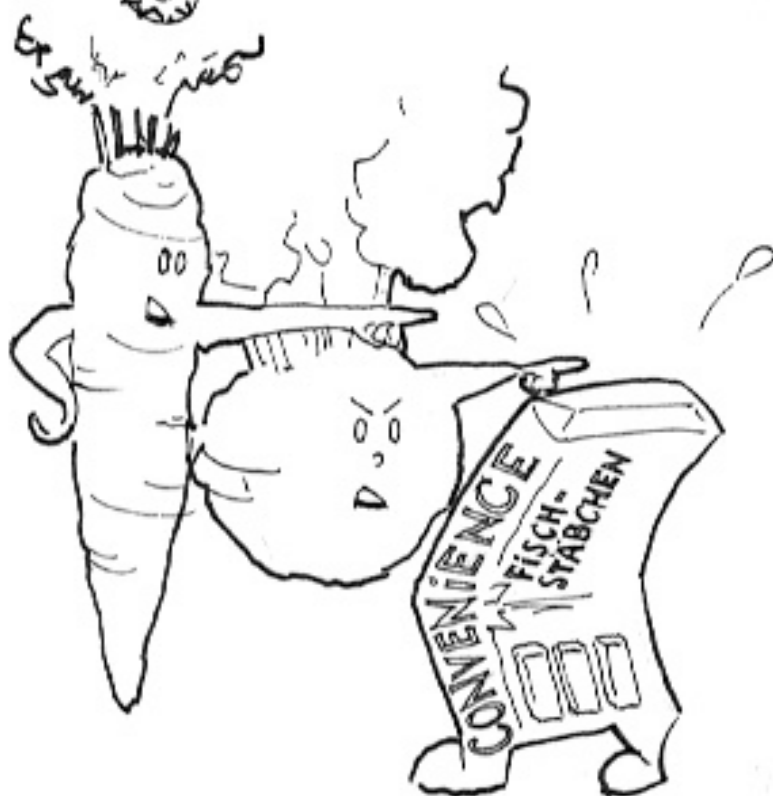




VOLLWERTIG &
MIT HAND & HERZ
IM HAUS GEMACHT



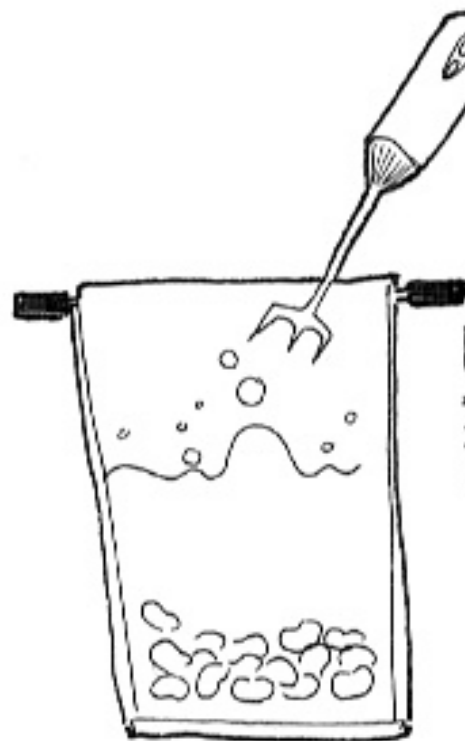
MIT RÜCK-
SICHT AUF
SEKUNDÄRE
PFLANZEN-
& BALLAST-
STOFFE





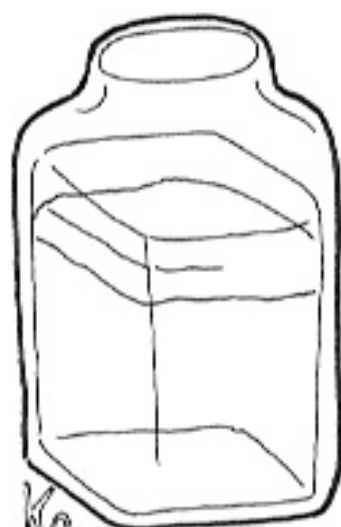
VOM KRAUT ZUR WURZEL
KEIN FOODWASTE

"RÜSTABFÄLLE"
ZU BOUILLON
VERKOCHEN.



NEBENPRODUKTE
ZB. SOJASCHROT
WEITERVERWENDEN





KOMBUCHA



BIER

MISO



KEFIR



SHOJIB

MILCHSAURES

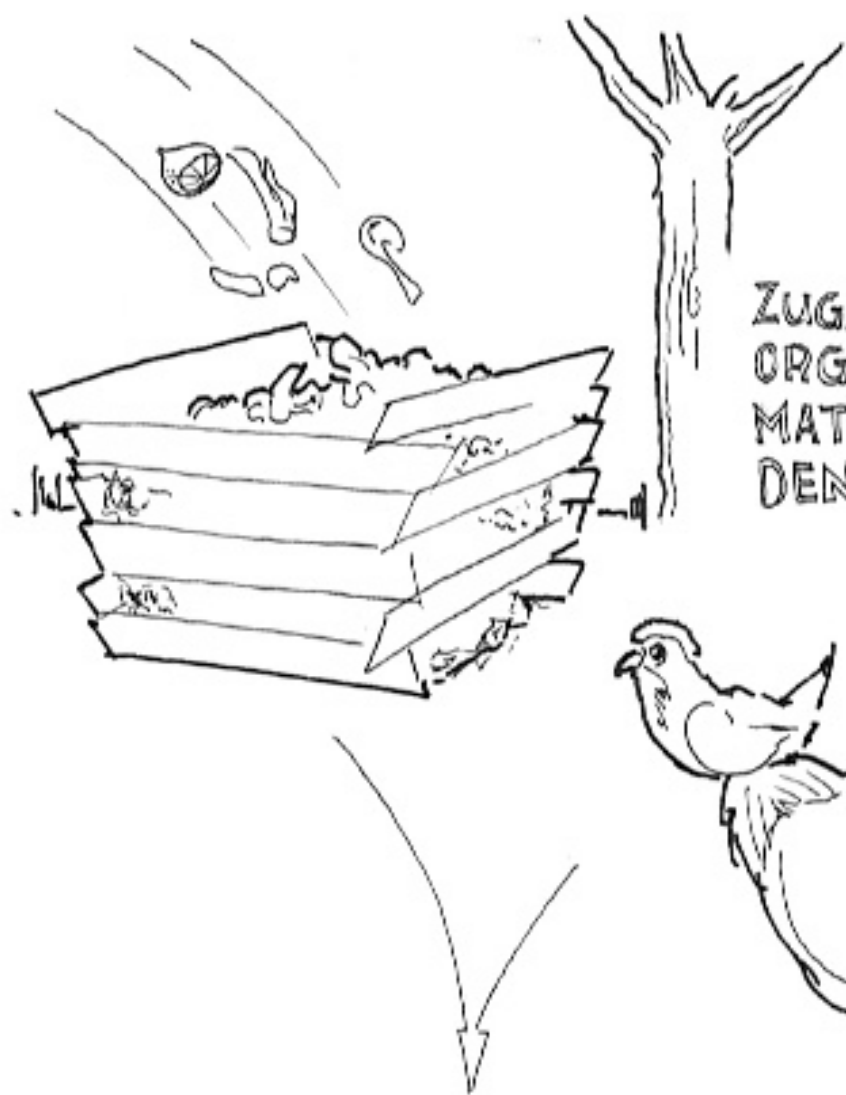
**FERMENTATIONEN
FÜR GESCHMACK &
DAS MIKROBIOM**



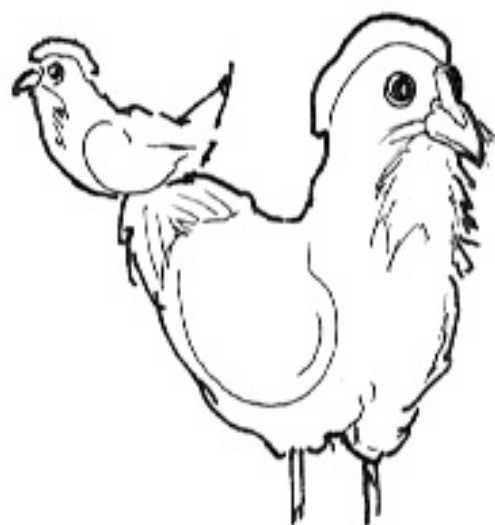
SAUERTEIGBROT



ESSIG



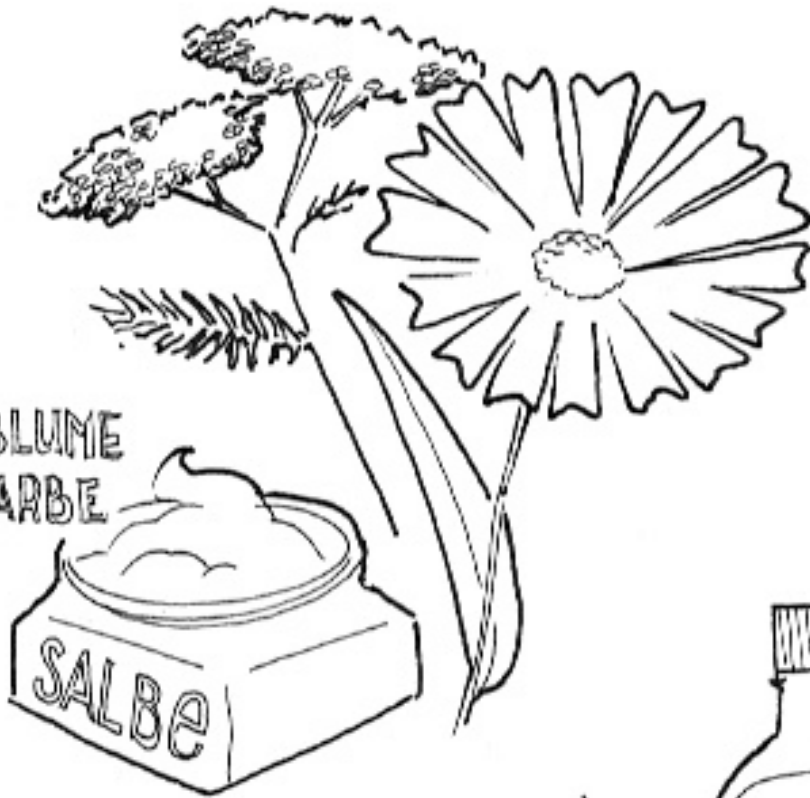
ZUGUTERLETZT
ORGANISCHES
MATERIAL AUF
DEN KOMPOST.



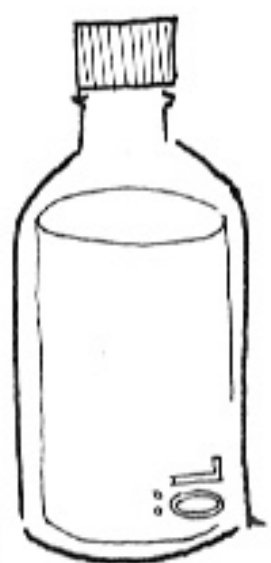
UND DAMIT EINEN
KÜCHEN- & HEILKRÄUTER-
GARTEN HEGEN.



RINGELBLUME
SCHAFGARBE



BEINWELLWURZEL



BALDRIANWURZEL



FÜR'S
WOHLFÜHLEN

DAS RESTAURANT SOLL
NUR SO OFT ÖFFNEN,
DASS ES TRAGBAR IST

JEDEN
FREITAG
19⁰⁰ - 23³⁰

♥ Reservation

11.11.2022	19:00	4	Platzsuche
------------	-------	---	------------

👤 Kontakt

NUR PRODUZIEREN, WAS MIND.
24H VORHER RESERVIERT
WURDE.

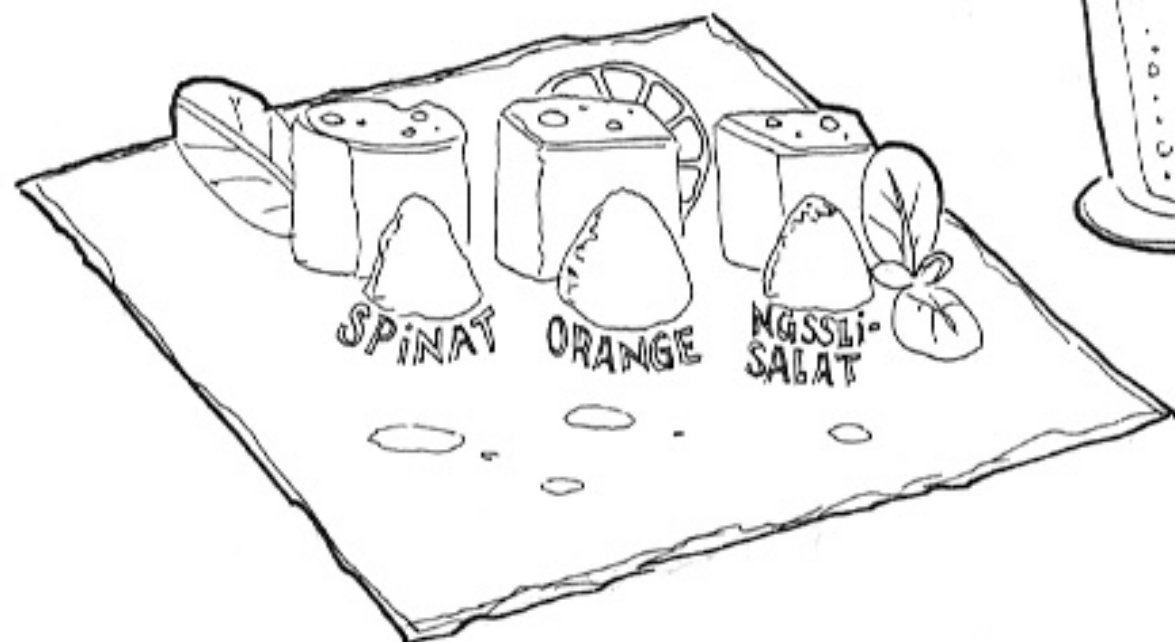


JEDEN MONAT NEU:
MEHRERE GÄNGE
UM DIE SAISONALITÄT,
KREATIVITÄT & ABWECHSLUNG
ZU FEIERN.

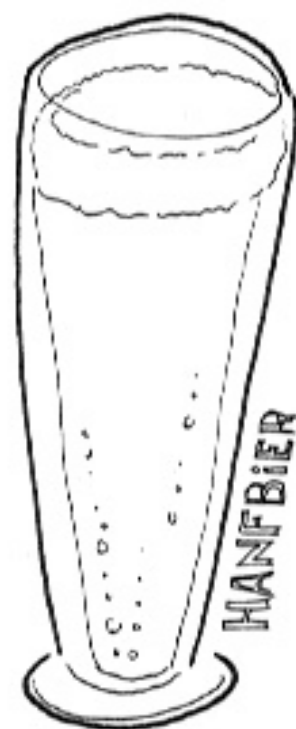
GEHEN WIR'S AN:

ALS EINSTIEG:

3ERLEI PESTO
MIT FOCACCIA



AUF SCHIEFER



HANFBIER

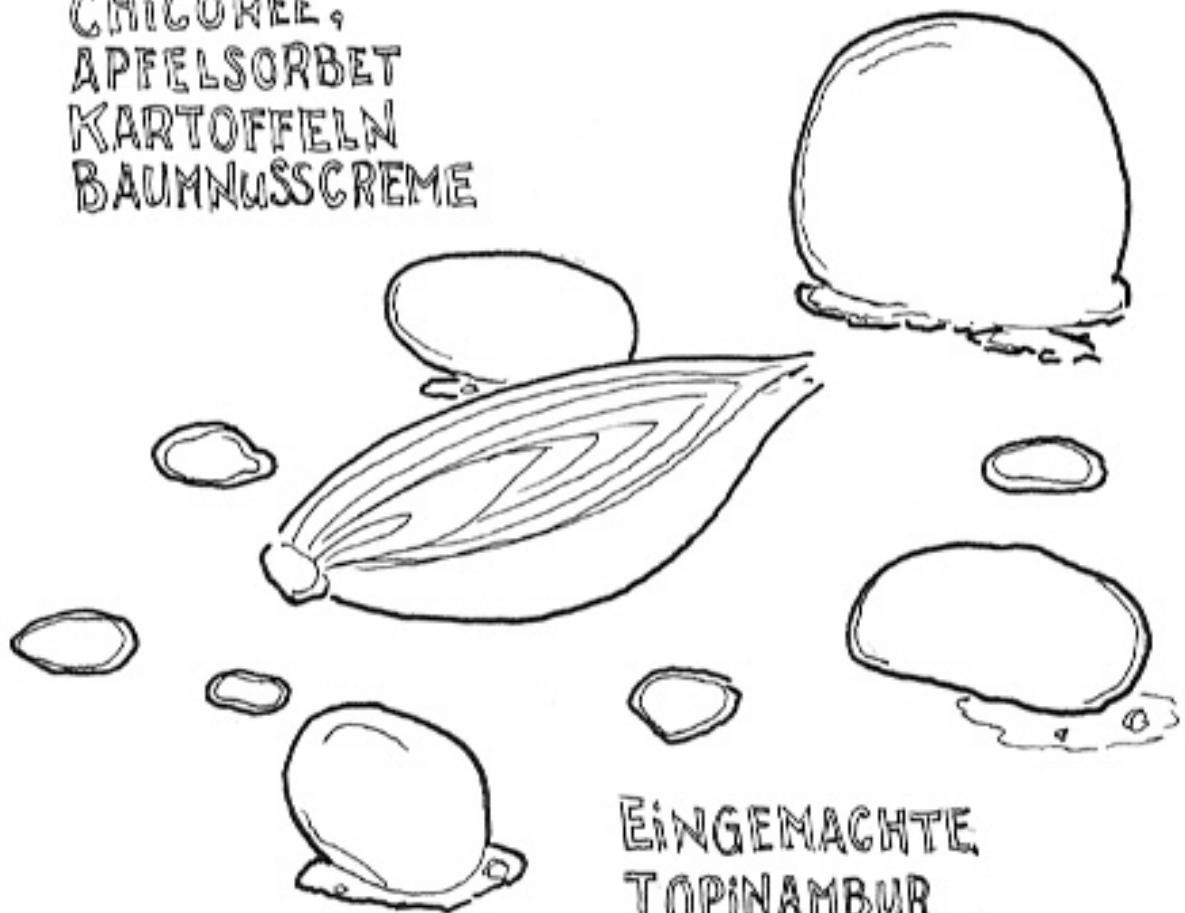
2TER GANG:



MIT LAKTOKÜRBISSCHNITZ
& CAMELISIERTER
KÜRBISKERNE

DANN FOLGT:

GEBRATENER
CHICOREE,
APFELSORBET
KARTOFFELN
BAUMNUSSCREME



EINGENACHTE
TOPINAMBUR

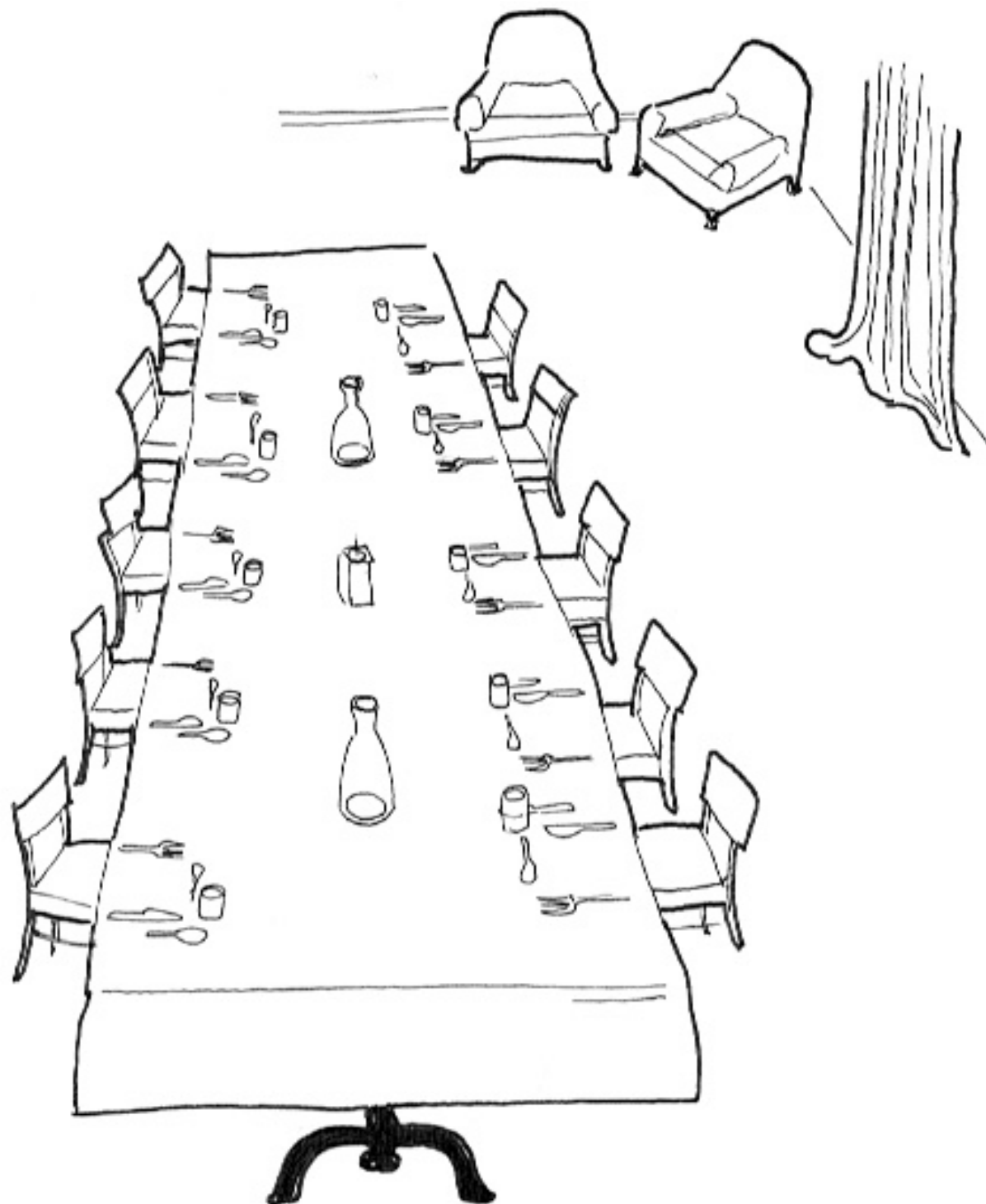
DAS SÜSSE ZUM SCHLUSS

GRIESSKÖPFLI,
KNUSPERWAFFEL
MIT INGWER
& ZITRONENMELISSE



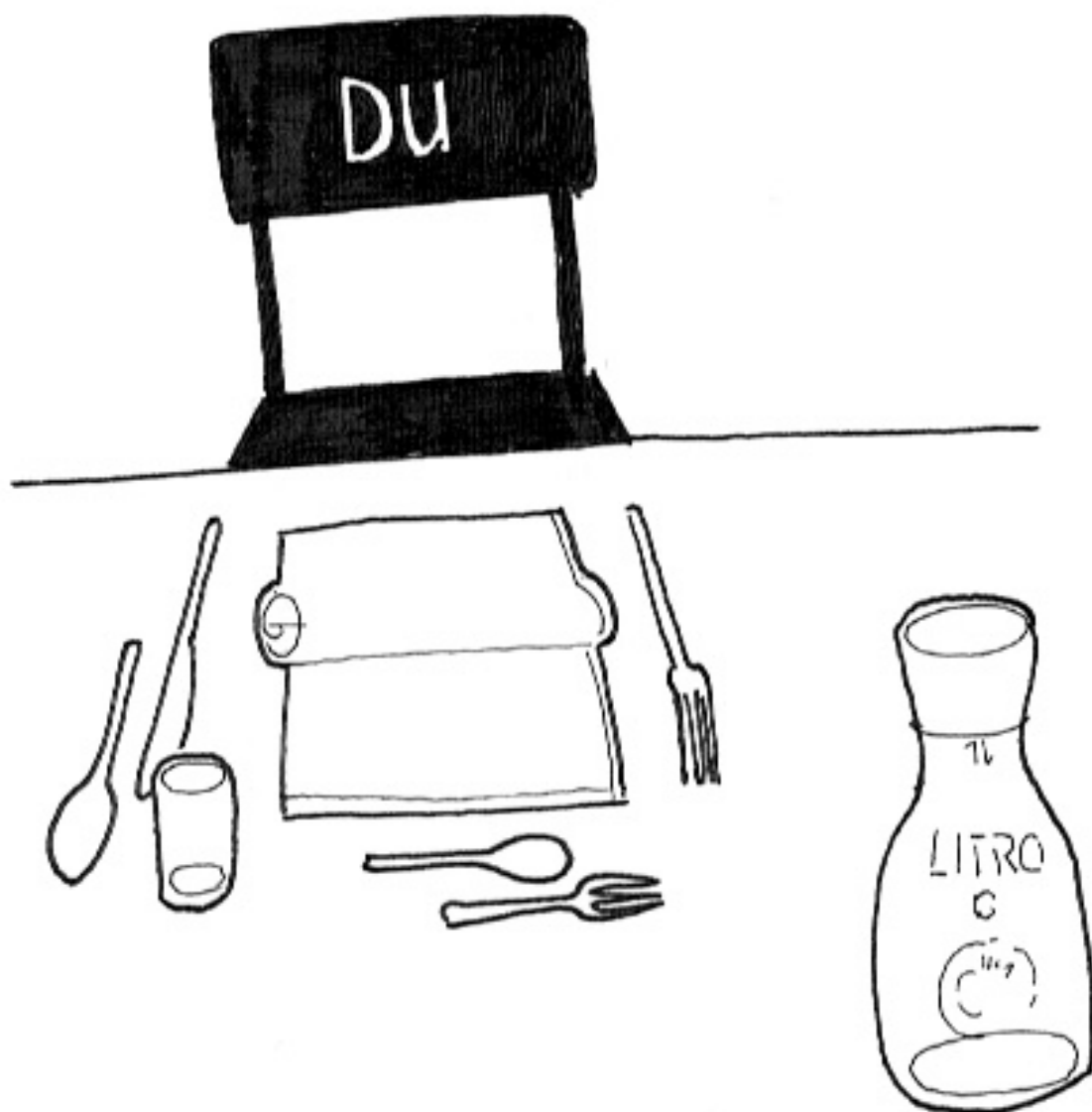
WENN DAS MENÜ FIX
IST, WIRD DIE TAFEL
BESCHRIFTET





UND DIE GROSSE TAFEL
FÜR MAX. 10 PERSONEN
GEDECKT.

WAS FEHLT NOCH?



GÖNN' DIR DOCH
1x IM MONAT
GANZHEITLICHE
GOURMETGAUMENFREUDEN.

ALLES LIEBE.
ME GUSTAS TU.



FLYER SCHON VERGRIFFEN ?
KEIN PROBLEM.

UNTER www.megutu.ch
FINDEST DU UNS & KANNST
GLEICH RESERVIEREN.