



MENÜ

WILLKOMMEN IN DER GÄRTNEREI

Dich erwartet....Feinstes, natürlich

SCHON PROBIERT?



GÄRTNER BOOSTER

Eichblatt, Spinat, Linsen, Karotten,
Orange, Randen, veganer Feta,
& karamellierte Walnüsse
an einem Apfel-Orangen Dressing

20.90



 VEGETARISCH

 VEGAN

 GLUTENFREI

 LAKTOSEFREI

 SCHARF

SALATE

THE BURNER

Pouletfilet (CH), Granatapfel,
Avocado, Hanfsamen, Kichererbsen,
Mango, Apfel, Spinat, Rüebl, Gurke,
Eichblatt mit Honey Mustard Dressing 23.90

RIO ONEWAY

Avocado, Mango,
Dinkelkorn, Gurke, Peperoni,
Blattsalat mit Honey Mustard Dressing 16.20

GÄRTNER

Avocado, Kichererbsen,
Brokkoli, Tomaten, Pilze, Peperoni,
Blattsalat mit Noa Balsamico Dressing 18.90

mit Süsskartoffel-Falafel 20.90

OMA'S CLASSIC

Pouletfilet (CH), Ei, Hüttenkäse,
Vollkorn Croutons, Tomaten, Gurke,
Blattsalat mit Oma's French Dressing 21.90

HEISSI GEISS

Karamellisierter Chèvre Chaud,
Gärtnerei-Nussmix, Apfel,
Frühlingszwiebeln, Tomaten,
Blattsalat mit Noa Balsamico Dressing 22.90

CAPRI (MEDIUM)

Linsen, Feta, Tomaten,
Kürbiskerne, Blattsalat mit
Noa Balsamico Dressing 12.90

BOWLS

TONI MONTANA

Riso Venere, Meatballs an Tomatensugo,
Grana Padano mit Green Pesto Dressing 20.90

POWER OF THE WRITER

Quinoa, Pouletfilet (CH), marinierte
Shiitake Pilze, Teriyaki-Kernemix, Trocken-
beeren-Mix, Spinat mit Asia Dressing 22.90

CASABLANCA

Quinoa, würziges Tajinegemüse,
Koriander, Kokoschips 15.90

FUEGO

Riso Venere, spicy Beef (gehackt, CH),
Tortillachips, Peperoni, Frühlingszwiebeln,
Koriander mit spicy Chipotlesauce 20.90

B.I.G.

Riso Venere, Pouletfilet (CH),
Onsen-Eier, Bacon, Spinat mit Green
Pesto Dressing 23.90

BBQ PLANTED CHICKEN BOWL

Süsskartoffelwürfel, mariniertes Pulled Planted
Chicken, hausgemachter Cole Slaw, Tomaten,
Avocado, Röstzwiebeln, Mais
mit BBQ Dressing 22.90

Wir bieten alle Gärtnerspeisen auch vegan an. (Alternativen: Planted Chicken, Tofu, Falafel)



VEGETARISCH



VEGAN



GLUTENFREI



LAKTOSEFREI



SCHARF

CREATE YOUR OWN

Lust auf etwas Einzigartiges? Dann stelle Deine eigene Bowl oder Deinen Salat zusammen - genau nach Deinen Wünschen.

Wähle die Base + 5 Toppings + Dressing *15.90*

BASE*:	TOPPINGS:	EXTRAS:		DRESSINGS:	
(warm)	Greens	Chèvre Chaud	<i>5.90</i>	Hüttenkäse	<i>2.70</i>
Riso Venere	Veggies	Shiitake Pilz	<i>5.70</i>	Grana Padano	<i>2.70</i>
Quinoa	Seeds	Tajine Gemüse	<i>5.70</i>	Granatapfel	<i>2.70</i>
(kalt)	Grains	Spicy Beef	<i>5.70</i>	Feta	<i>2.70</i>
Eichblatt	Nuts	Pouletfilet	<i>5.70</i>	Kokoschips	<i>2.70</i>
Eisberg		Bacon	<i>2.70</i>	Ei	<i>2.70</i>
Spinat		Meatballs	<i>7.70</i>	Onsen-Ei	<i>2.70</i>
		Süsskartoffel-Falafel	<i>4.70</i>	Planted Chicken	<i>7.70</i>
				Oma's French	
				Noa Balsamico	
				Honey Mustard	
				Asia	
				Spicy Chipotle	
				Green Pesto	
				Monatsdressing	

*Mischung aus kalt und warm möglich

WRAPS

MAGIC HABIBI

Feta, Avocado, Tomaten, Gurke, Pfefferminze, Eisbergsalat und Hummus im Weizentortilla

14.90

TEX MEX

Spicy Beef (CH), Grana Padano, Mais, Peperoni, Tortillachips, Spinat und Spicy Chipotle Sauce im Weizentortilla

16.90

CHICKI MICKI

Pouletfilet (CH), Tomaten, Gurke, Granatapfel, Koriander, Eisbergsalat und Guacamole im Weizentortilla

16.90

mit Pulled Planted Chicken  *17.90*

Wir bieten alle Gärtnerspeisen auch vegan an. (Alternativen: Planted Chicken, Tofu, Falafel)

 VEGETARISCH

 VEGAN

 GLUTENFREI

 LAKTOSEFREI

 SCHARF

SUPPE

TAGESSUPPE



3dl 9.90
4dl 12.90

DESSERTS

Die süsse Note zur Abrundung Deiner kulinarischen Reise durch unsere Gärtnerei.

POWER MUFFIN 

4.70

BROWNIE 

5.50

NOSHBALL  

4.20

ZITRONEN-KOKOS CAKE 

4.70

WIE HAT DIR DEIN BESUCH BEI UNS GEFALLEN?



SAG ES UNS!



alle Preise inkl. 7.7% Mehrwertsteuer

 VEGETARISCH

 VEGAN

 GLUTENFREI

 LAKTOSEFREI

 SCHARF

GÄRTNEREI LOCATIONS



WO WIR SIND



SEEFELDSTRASSE 25

8008 ZÜRICH



044 221 45 45

CATERING

WO IMMER DU WILLST



044 550 47 47



079 307 99 48



BESTELLE DEINE GÄRTNERSPEISEN

BEQUEM ONLINE

order.gartnerei.ch

BESTELLEN UND ABHOLEN ODER DIREKTE LIEFERUNG ZU DIR

