



## KLIMA A'LA CARTE 1-31. SEPTEMBER

Mit der Aktion «Klima à la carte» bieten über 100 Zürcher Restaurants einen Monat lang klimafreundliche Menüs an und engagieren sich gegen Food-Waste.

Bereits heute verarbeiten wir 100% unseres organischen Restaurant Abfalls durch unsere innovative aerobe Kompostmaschine vor Ort zu Kompost. Einen Teil dieses Komposts verwenden wir in unserem eigenen Bio-Garten, um dem Boden wertvolle Nährwerte zuzufügen, damit die Pflanzen gut gedeihen können. Den Rest geben wir unseren Produzent\*innen mit, wenn sie uns ihre frischen Produkte liefern. So wird der Kompost dem Boden zurückgegeben, wo unser Gemüse angebaut wird. Auf diese Weise haben wir gemeinsam einen geschlossenen Kreislauf ohne Verschwendung kreiert.

Wir offerieren dir ein Zero Waste «Klima à la carte» Menu aus Gemüse und Früchten, die aus unserem eigenen Bio-Garten stammen oder von Produzent\*innen aus der Region, die unseren Kompost verwenden und uns geholfen haben, das nachhaltige Kreislaufsystem aufzubauen.

### **Brassicas aus unserem Garten**

frische Feigen, Mandelcrème und schwarzer Trüffel

### **Slow grow Wurzelgemüse Bourguignon**

in Gemüsejus, Bio-Dinkelrisotto und eingemachte Waldpilze

### **Gefüllter Enikerhof Hochstammäpfel**

wilde Kornelkirschen aus der Nachbarschaft, Sauerteigcrumble, gesalzene Karamelglacé