

# **GRUEZI!**

**Ein Herzliches Willkommen im PLANeT ONE**

## **Unsere Philosophie**

Wir lieben die kreative und moderne Küche, ohne unsere Verbundenheit zur Natur und den bodenständigen Dingen zu verlieren.

Der achtsame Umgang mit unseren Ressourcen ist ein elementarer Bestandteil unserer Plant-Based Küche.

Wir achten auf Regionalität und legen grossen Wert auf die Qualität und Verarbeitung der Lebensmittel. Bevorzugt werden Lieferanten und Hersteller aus der Region.

Wir legen in jedes Gericht mit Engagement und Liebe unser ganzes Herz - jedes unserer Gerichte ist somit ein einzigartiges Kunstwerk.

Lehnen Sie sich zurück, lassen sich verwöhnen, geniessen Sie, haben Sie Spass und erleben Sie unsere Kreationen aus unserer PLANeT ONE - Küche.

Wir wünschen Ihnen einen zauberhaften Aufenthalt bei uns.

von Herzen

**Ihr PLANeT ONE - TEAM**

**Unsere Speisen finden Sie auf Seite 14 und 15.**

Schnellzugriff über versetzte Seiten unten

# GETRÄNKE

## KARTE

### WARME GETRÄNKE

KAFFEE CRÈME	4.5
MILCHKAFFEE	5.0
ESPRESSO	4.5
ESPRESSO DOPPIO	6.0
CAPPUCCINO / ESPRESSO MACCHIATO	5.0
LATTE MACCHIATO	5.5
CHAI LATTE, <i>Hausgemacht</i>	6.0
KURKUMA LATTE, <i>Hausgemacht</i>	6.0
HEISSE SCHOGGI, <i>Rohkakao</i>	5.5
BAMBU LATTE	5.5
TEE AUS FRISCHEN BLÜTEN	4.5
<i>unsere Teesorten finden Sie an der Theke</i>	
KAFI "DAMPF"   <i>mit Goba Huskafi 42%</i>	8.0
IRISH CHAI   <i>unser Chai mit 6cl Bailys</i>	9.0
HEALTHY DRINKS, <i>verschiedene</i>	6.5
<i>z.B. Maca-Brain, Power-Matcha, Beautiful, ...</i>	

*Unsere "Milch"-Heissgetränke werden ausschließlich mit Barista Hafermilch zubereitet.*

### APERITIF & MEHR

WEISS G'SPRITZT	<i>50/50</i>	3 DL	8.5
ROT G'SPRITZT	<i>50/50</i>	3 DL	9.0
SEKT / PROSECCO		1 DL	6.5
HUGO		4 DL	11.0
APEROL SPRITZ		4 DL	11.0
HUGO <i>alkoholfrei</i>		4 DL	8.5
AMICERO SPRITZ	<i>Ingwer / Orange ( mit / ohne )</i>	4 DL	11.0
MANZINI SPRITZ	<i>Beeren-Bitter ( alkoholhaltig )</i>	4 DL	11.0
MANZONI SPRITZ	<i>Beeren-Bitter ohne Alkohol</i>	4 DL	11.0
MANZONI SPRITZ	<i>fertig aus der Flasche</i>	33 CL	7.5

### WASSER

EPTINGER MINERAL ( <i>laut / still</i> )	4 DL	4.0
	1 LT	8.5
GOBA MINERAL ( <i>laut/leise/still</i> )	33 CL	4.0
GOBA CHARISMA	33 CL	5.5
<i>Appenzeller Mineralwasser (laut)</i>		
<i>mit Weihrauchhydrolat</i>		
TONIC WATER	2 DL	4.0
PLANET ONE KRISTALLWASSER	4 DL	3.5
<i>reines, strukturiertes und</i>	1 LT	6.0
<i>zellgängiges Wasser</i>		

*Bitte haben Sie Verständnis, dass wir kein Leitungswasser ausschenken.*

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

---

BSCHORLE <i>Appenzeller Biermischgetränk ohne Alkohol aus Apfel, Birne &amp; Malz</i>	33 CL	5.5
BIONADE HOLUNDER / KRÄUTER / INGWER-ORANGE	33 CL	5.5
AILAIKE HANDMADE SCHORLE <i>Apfel-Quitte / Himbeere</i>	33 CL	5.5
GOBA <i>Cola / Zero</i>	33 CL	5.0
GOBA <i>Orange, Grape, Citro</i>	33 CL	5.0
GOBA FLAUDER <i>Original / Yolo / Minze</i>	33 CL	5.0
GOBA OFFEN <i>Cola / Zero / Orange / Grape / Citro / Flauder Original, Yolo, Minze</i>	4 DL 1 L	5.0 11.0
MÖHL SHORLEY <i>Apfelschorle</i>	4 DL	5.0
GINGER ALE / BITTER LEMON	4 DL	5.0
SAFT <i>Apfel (vom Hof) / Traube / Orangensaft</i>	2 DL 4 DL	3.5 5.5
SCHORLE <i>Apfel (vom Hof) / Traube / Orangensaft</i>	4 DL	4.5
EISTEEE <i>Lemon / Grüntee / Beeren / Diverse</i>	4 DL	5.0
AARE SÜDHANG <i>Bio Mandel &amp; Gretchen / Dinkel Bell / Peterli Pan</i>	33CL	6.0
SAILOR <i>Orange &amp; Lemon Limonade mit Meersalzblüten</i>	33 CL	5.5
GAZOSA LA FIORENTINA <i>Heidelbeere / Mandarine</i>	33 CL	5.5
CUCUMIS SOPHISTICATED DRINKS <i>Gurke / Lavendel</i>	33 CL	5.5
MÖHL CIDER <i>Easy Apple (Alkoholfrei) / MÖHL SAFT VOM FASS OHNE (5 DL)</i>	33 CL	6.0
PEPITA <i>Schweizer Urgetränk aus Grapefruit</i>	33 CL	5.5
DURSCHER SIRUP-DRINKS <i>warm &amp; kalt</i>	4DL	5.5
<i>Feuer Tanz / schw.Holunderbeere / Waldzauber / Früchtecocktail / Indian Summer</i>		

## BIER / ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

---

APPENZELLER QUÖLLFRISCH / WEIZEN	5 DL	6.0
HUUS BRAUI <i>Dunkel / Hell / Gold naturtrüb</i>	33 CL	6.0
BARFUSS BRAUEREI <i>Razz Berry / Pale Moon / Secret Service / Hill Billy</i>	33 CL	7.0
PANACHÉ - <i>Bier mit Zitro</i>	4 DL	5.5
GINGER BEER	33 CL	6.0
DESPERADOS	25 CL	5.0
DOLDEN NULL / APPENZELLER IPA <i>Alkoholfrei</i> / SONNWENDLIG 0,0	33 CL	6.0
MÖHL CIDER <i>Grape Apple / Straight Apple / MÖHL SAFT VOM FASS MIT (5 DL)</i>	33 CL	6.0

# COCKTAILS

## COCKTAILS

---

**CAIPIRINHA** 12

---

6cl Pitu trifft frische Limette auf gezuckertem Eis

**MOJITO** 12

---

4cl Havana Club verschmilzt mit frischer Limette & Minze in Soda

**CUBA LIBRE** 12

---

4cl Havana Club trifft auf Limette und eisgekühlte Cola

**SÄNTIS STÜRMER** 12

---

4cl Appenzeller versteckt in eisgekühltem Gingerbeer mit Holundernote

**GOLD-MOMENT** 12

---

2cl Likör Goldwasser, 2cl Erdbeer & 2cl Vodka mit Flauder Original oder Tonic

**WHITE INDIA - SIGNATURE DRINK** 12

---

Eisgekühltes Chai-«Milch»-Getränk mit 6 cl Licor 43

**LILLET PLANET ONE** 12

---

4cl Lillet Blanc mit Manzoni

**AMICERO FRESH** 12

---

6cl Amicero eingetaucht in Bitterlemon mit Limette und Basilikum

**FEEL FREE PUR** 15

---

Deine Wünsche im Glas - du gibst uns das Rezept, wir mixen!

## SHOTS

---

**MINI** 2 CL 4

---

Fragen sie nach dem verfügbaren Sortiment

**GRANDE** 4 CL 6

---

Fragen sie nach dem verfügbaren Sortiment

# COLD & HOT

## LONGDRINKS

---

<b>GLETSCHERWASSER</b>	2 DL	8
------------------------	------	---

---

4cl Kiwi-Likör auf Eis mit Goba Grapefruit

<b>TOVELLIA</b>	2 DL	8
-----------------	------	---

---

4cl Erdbeer-Likör auf Eis mit Goba Grapefruit oder Minze

<b>WASSERJUMPFERE</b>	2 DL	8
-----------------------	------	---

---

4cl Apfel-Likör auf Eis mit Flauder Minz

## HOT DRINKS

---

<b>GLÜHWEIN</b>	3 DL	5
-----------------	------	---

---

Hausgemacht, würzig, kraftvoll mit Zimt und weiteren Gewürzen, leicht Süß, weiss oder rot

<b>HOT 43</b>	3 DL	8.5
---------------	------	-----

---

6 cl Licor 43 in heisser "Milch", lieblich und fein, trotzdem intensiv

<b>HEISSER ESEL</b>	3 DL	10
---------------------	------	----

---

5 cl Gin in heissem Ginger Beer

<b>GLÜH-CIDER</b>	3 DL	7
-------------------	------	---

---

Möhl Glüh-Cider weiss

<b>ÖSTERREICHISCHER JAGERTEE</b>	3 DL	7.5
----------------------------------	------	-----

---

Schwarztee mit Rum, Orangenschalen, Karamell, Honig, Zitrusfrüchten und Zimt

<b>GLÜH-PUNSCH - ALKOHOLFREI</b>	3 DL	4.5
----------------------------------	------	-----

---

Hausgemacht, mit feinen Gewürzen

<b>DURSCHER-PUNSCH - ALKOHOLFREI</b>	3 DL	6.0
--------------------------------------	------	-----

---

Hausgemacht, mit Durscher Sirup aus dem Toggenburg

Beeren Symphonie - mit Vitamin C & D aus der schwarzen Holunderbeere

Feuer Tanz - lieblich und fein, zur Beruhigung und besseren Schlaf

Indian Summer - Thurgauer Äpfel mit Limette und Zitronensaft

Sonnenstrum - Exotisches Ferien-Feeling mit Ananas- und Fruchtsaft

# WEIN KARTE

## WEISS, OFFEN

---

DOLINE CHARDONNAY IGP – Colli della Murgia / Bio	1 DL	6.5
	2 DL	12.0

Stohgelb, intensiv fruchtig, mineralisch \*1)

NATURWEISS CUVEÉ – Weingut Lenz / Bio	1 DL	7.0
	2 DL	13.0

Goldgelb, Holunderblüte, Stachelbeeren, Brennesseln \*5)

## ROSÉ, OFFEN

---

SELLAIA – Colli della Murgia / Bio	1 DL	6.5
	2 DL	12.0

Rosafarben, frische rote Früchte, Blumige Noten \*11)

## ROT, OFFEN

---

DOLINE NERO DI TROIA – Colli della Murgia / Bio	1 DL	6.5
	2 DL	12.0

Rubinrot, intensive Fruchtnoten, schwarzer Pfeffer \*24)

LAUROT – Weingut Lenz / Bio	1 DL	7.0
	2 DL	13.0

Dunkles Rot, schwarze Kirsche, elegant würzig \*25)

## PROSECCO

---

HAUSPROSECCO	Glas	6.5
--------------	------	-----

## G'SPRITZT

---

G'SPRITZT MIT MINERAL 50/50	weiss	8.5
	rot	9

# WEIN

Flaschenweine

# KARTE

## FLASCHENWEINE, WEISS

---

**DOLINE CHARDONNAY IGP** - *Colli della Murgia / Bio* 0.75 FL. 43

---

Strohgelb mit grünlichen Reflexen, intensiv fruchtige Noten von Apfel und Banane, blumige Nuancen und mineralischer Körper \*1)

**TUFIANO** - *Colli della Murgia / Bio* 0.75 FL. 48

---

Strohgelb mit goldenen Reflexen, exotische Fruchtnote, Akazienhonig und gelbe Blüten, trocken und würzig. \*2)

**MATERA GRECO DOC** - *Cantina Mastrangelo / Bio* 0.75 FL. 52

---

Elegant fruchtig, Zitrusnoten und Grapefruit. Leichte Mandel und Lychee Nuancen, breiter Körper, lang anhaltender Abgang. \*3)

**SOUVIGNIER GRIS** - *Weingut Lenz / Bio* 0.75 FL. 49

---

Strohgelb, exotisch duftend, frisch und lebendig am Gaumen, vegetale Nuancen, sehr langer Abgang mit vollem Körper. \*4)

**NATURWEISS CUVEÉ** - *Weingut Lenz / Bio* 0.75 FL. 49

---

Strohgelb, Duft nach Holunder und Stachelbeere, spritzig-leicht und nachhaltig am Gaumen. \*5)

## FLASCHENWEINE, ROSÉ

---

**SELLAIA** - *Colli della Murgia / Bio* 0.75 FL. 44

---

typisch rosafarbene Zwiebelschale, frische rote Früchte, flora Nuancen von Rose, trocken und Körperreich \*11)

**DOLINE NERO DI TROIA ROSATO** - *Colli della Murgia / Bio* 0.75 FL. 44

---

Klare rosafarbene Reflexe im Glas, florale Düfte und Beeren in der Nase, Spritzig und leicht, zugänglich, ein Wein für "Jedermann und -frau" \*12)

x) Wein-Detail siehe Seite 10.

**FLASCHENWEINE, ROT**


---

**SYMBOL PRIMITIVO IGP** – *Colli della Murgia / Bio* 0.75 FL. 69

---

intensives Rubinrot, starke fruchtige und blumige Noten von reifen roten Früchten, am Gaumen trocken mit würzigen Nuancen. \*21)

**SELVATO ROSSO CUVÉÉ** – *Colli della Murgia / Bio* 0.75 FL. 49

---

Rubinrot im Glas, Fruchtige Noten von Pflaumen und Sauerkirsche, Gewürznuancen von schwarzem Pfeffer, Leder und Tabak, trocken. \*22)

**MAZZARO CUVÉÉ** – *Colli della Murgia / Bio* 0.75 FL. 52

---

Granatfarben, reifen Früchte, eingelegten Kirschen leicht florale Nuancen. Trocken mit geschmeidigen Tanninen. \*23)

**DOLINE NERO DI TROIA** – *Colli della Murgia / Bio* 0.75 FL. 46

---

Leuchtendes Rubinrot, rote Konfitüre, Waldbeeren und würzige Nuancen, weiche Tannine und trocken. Vollmundig und ausgewogen. \*24)

**LAUROT** – *Weingut Lenz / Bio* 0.5 FL. 33

---

Robinrot, extraktreich und kräftig duftend nach dunklen Beeren, würzig, elegant und nachhaltig am Gaumen. \*25)

**ROTE REVOLTE CUVÉÉ** – *Weingut Lenz / Bio* 0.75 FL. 58

---

Rubinrot mit violetten Reflexen, feinwürzig mit Noten von dunkler Waldfrucht, trocken, ausgewogen mit einem fantastischem Säurespiel. \*26)

**PROSECCO**


---

**FONDOVICO** – *Colli della Murgia / Bio* 0.75 FL. 44

---

Strohgelb mit grünlichen Reflexen, feine Perlage, Duft von Apfel und Pfirsich. Ein körperreicher Spumante mit anhaltender Struktur. \*31)

**GALETTO ROSÉ** – *Colli della Murgia / Bio* 0.75 FL. 44

---

Rosafarben im Glas, anhaltenden Perlage, fruchtige Noten von Himbeeren und Johannisbeeren, frisch und trocken. Intensiver Abgang. \*32)



# **WEIN**

# **SOMMELIER**

Für gute Beratung reicht oft die Zeit nicht aus.

## **Unser Sommelier LU hat sich für Sie Zeit genommen ....**

... und für Sie eine kleine aber feine Auswahl an qualitativ hochwertigen Weinen zusammengestellt.

Wir haben dabei darauf geachtet, dass alle Weingüter BIO-Zertifiziert sind und auf Nachhaltigkeit Wert legen.

Im Bezug auf Regionalität sind wir mit dem Thurgauer Weingut LENZ fündig geworden und haben -nach unseren Gaumen- die Besten in unser Sortiment aufgenommen.

Auf den beiden folgenden Seiten hat Lu für Sie zusammengefasst, was Sie bei unseren Weinen erwarten dürfen.

vielleicht darf Sie <Heni Vidal> bei der Auswahl Ihres Weines inspirieren:

“Beim Weißwein denkt man,  
beim Rotwein spricht man,  
beim Sekt macht man Dummheiten.”

# WEIN DETAILS

## WEISS

---

(1) **DOLINE CHARDONNAY IGP** *Colli della Murgia / Bio*

---

Kristallklar, strohgelb mit grünlichen Reflexen. Intensiv und komplexer Auftritt. Fruchttige Noten von goldenem Apfel und Banane. Dazu krautige und blumige Düfte von Ginster, Orchideen, kleinen Wildblumen, Thymian und Rosmarin die an Murgia erinnern. Im Mund ist er trocken, intensiv, erfrischend, mineralisch und besitzt eine gute Säure.

(2) **TUFIANO** - *Colli della Murgia / Bio*

---

Strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Es hat intensive sortentypische Noten von exotischen Früchten, Akazienhonig und gelben Blüten, die sich zu angenehmen Aromen von reifem weißem Fruchtfleisch entwickeln. Der Geschmack ist frisch, trocken und würzig.

(3) **MATERA GRECO DOC** - *Cantina Mastrangelo / Bio*

---

Elegant fruchtig, Zitrusnoten und Grapefruit. Leichte Mandel und Lychee Nuancen, breiter Körper, Langanhaltender Abgang.

(4) **SOUVIGNIER GRIS** - *Weingut Lenz / Bio*

---

Strohgelb, exotisch duftend, frisch und lebendig am Gaumen, vegetale Nuancen, sehr langer Abgang mit vollem Körper.

(5) **NATURWEISS CUVÉE** - *Weingut Lenz / Bio*

---

Strohgelb, Duft nach Holunder und Stachelbeere, spritzig leicht und nachhaltig am Gaumen.

## ROSÉ

---

(11) **SELLAIA** - *Colli della Murgia / Bio*

---

Klare, typisch rosafarbene Zwiebelschale. Ziemlich intensiv und komplex. Fruchttige Noten von roten Früchten und Waldbeeren sowie reifen Kirschen. Blumige Noten von Unterholz, weißen und roten frisch gepflückten Rosen. Im Mund trocken, frisch und schmackhaft. Ein körperreicher, ausgewogener, intensiver und anhaltender Wein.

(12) **DOLINE NERO DI TROIA ROSATO** - *Colli della Murgia / Bio*

---

Klare rosafarbene Reflexe im Glas, florale Düfte und Beeren in der Nase, Fruchttige Noten von Heidelbeere und Himbeere. Leichte Würze im Abgang und langanhaltender Nachhall. Spritzig und leicht, zugänglich, ein Wein für "Jedermann und -frau"

# ROT

---

## (21) SYMBOL PRIMITIVO IGP – *Colli della Murgia / Bio*

---

Klares, intensives Rubinrot mit leichten Granattönen. Intensiv und sehr komplex. Fruchttige Noten von reifen roten Früchten: Sauerkirsche, Schwarzkirsche und Johannisbeere dazu blumige Noten von Veilchen und roter Rose. Gewürznoten von Pfeffer, Leder und Tabak, Schokolade und Vanille sowie Spuren von Trockenfrüchten. Im Mund warm, weich und trocken. Ziemlich frisch und schmackhaft sowie ausgewogenem Tannin durch die kurze Reifung im 5000 l Holzfass.

Ein strukturstarker, ausgewogener, intensiver und äusserst anhaltender Wein.

## (22) SELVATO ROSSO CUVÉE – *Colli della Murgia / Bio*

---

Klar, rubinrot mit granatfarbenen Reflexen. Intensiv und ziemlich komplex. Fruchttige Noten von Pflaumen und Sauerkirsche. Intensive blumige Noten von roter Rose und Nuancen von Hundsrose. Gewürznoten von schwarzem Pfeffer, Leder und Tabak. Im Mund warm, weich und trocken. Ziemlich frisch und schmackhaft sowie lebhaften und geschmeidigen Tanninen.

Es ist ein vollmundiger, ausgewogener, intensiver und anhaltender Wein.

## (23) MAZZARO CUVÉE – *Colli della Murgia / Bio*

---

Klar, granatfarben, intensiv und komplex. Fruchttige Noten von reifen Früchten, eingelegten Kirschen und Schwarzkirschen. Dazu lebhaft pflanzliche Noten und Nuancen von verwelkten Blumen. Gewürznoten von Pfeffer, Leder und Tabak sowie sich entfaltender Nuancen von Wachs und Röstnoten. Im Mund warm, weich und trocken. Ziemlich frisch und schmackhaft sowie lebhaften und geschmeidigen Tanninen. Ein strukturreicher, ausgewogener, intensiver und anhaltender Wein.

## (24) DOLINE NERO DI TROIA – *Colli della Murgia / Bio*

---

Klares, leuchtendes Rubinrot. Intensiv und ziemlich komplex. In der Nase intensive Fruchtnoten von Konfitüre aus roten Früchten und Johannisbeeren; blumige Anklänge von Waldbeeren und Veilchen. Leicht würzige Nuancen von schwarzem Pfeffer und Zitrusnoten. Im Mund warm, weich und trocken. Ziemlich frisch und schmackhaft sowie lebhaften und geschmeidigen Tanninen. Es ist ein vollmundiger, ausgewogener, intensiver und anhaltender Wein.

## (25) LAUROT – *Weingut Lenz / Bio*

---

Laurot ist eine robuste, tschechische Neuzüchtung, mit kleinen, extraktreichen Beeren.

## (26) ROTE REVOLTE CUVÉE – *Weingut Lenz / Bio*

---

Die Rote Revolte ist eine Mariage unserer besten PIWI Fässer aus den zwei Jahrgängen 2020 und 2021: Cabertin, Pinotin, Cal 1-28, Satin Noir, Laurot und Cal 1-36. Die Abfüllung erfolgte am 7. Februar 2022.

Rubinrot mit violetten Reflexen, feinwürzig mit Noten von dunkler Waldfrucht, trocken, ausgewogen mit einem fantastischem Säurespiel.

# PROSECCO

---

## (31) FONDOVICO – *Colli della Murgia / Bio*

---

Klare, strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen sowie sehr feinen anhaltenden Blasen. Intensiv und komplex. Fruchttige Noten von reifem «Annurca-Apfel» und weissem Pfirsich. Dazu blumige Noten die an Ginster, kleine Feldblumen, Thymian und Salbei erinnern. Im Mund ist er frisch, schmackhaft und trocken. Ein ausgewogener körperreicher Spumante mit ziemlich intensiver und anhaltender Struktur.

## (32) GALETTO ROSÉ *Colli della Murgia / Bio*

---

Klare, typisch rosafarbene Schalenfarbe sowie einer sehr feinen und anhaltenden Bläschenbildung. Ziemlich intensiv und komplex. Fruchttige Noten von frischen Himbeeren und Johannisbeeren. Blumige Noten von Unterholz und kleinen Wildblumen. Im Mund ist er, frisch, schmackhaft und trocken. Ein körperreicher Wein, ausgewogen, recht intensiv und anhaltend.

# KARTE ONLINE

Wir passen unsere Speisekarte jeden Monat zum 1. des Monats auf die saisonale Gegebenheit an.

Sie wollen unsere Speisekarte Online einsehen oder von unseren Updates erfahren?

Hier können Sie immer unsere aktuelle Karte Online einsehen: Am besten speichern Sie sich den Link in den Favoriten direkt ab.

<https://planet-one.ch/karte>

*oder scannen:*



# EN GUETE!

Essen, welches die Seele berührt. Sich fallen lassen und geniessen.

Bei uns können Sie sich mit gutem Gewissen durch alle Facetten der plant-based Kitchen durchprobieren. Wir achten bei der Zubereitung auf Regionalität und Saisonalität.

Auf den nächsten Seiten finden Sie unsere Gerichte.  
Wir wünschen einen guten Appetit.

## **Hinter unseren Kunstwerken stehen folgende kreativen Menschen**

### **LU! von "LU! kocht"...**

Lukas Patscheider, von seinen Freunden kurz LU! genannt lebt seit über 7 Jahren rein pflanzlich.

Er begeistert gerne Menschen ohne den Zeigefinger zu heben.  
"Inspirieren statt missionieren" ist sein Credo!

Durch seine langjährige Erfahrung in der klassischen Gastronomie sowie Hotellerie, vereint er somit die klassische Küche mit der Moderne.

Auf Social-Media präsentiert er regelmässig seine Kochkunst.

Lassen Sie sich inspirieren.

### **Mo von "Mo Sweeties" für den süssen Genuss**

Monika Sprecher ist gelernte Konditorin und Confiseurin. Von Beginn an gehörte Sie zu den Besten der Region. Doch schnell hat sie bemerkt, dass die normale Pâtisserie mit raffiniertem Zucker, Mehl, Kuhmilch und Ei nicht das ist, was sie den Menschen nahebringen möchte.

Ihre Kreationen sind nicht nur einmalig, sondern auch einmalig wundervoll gesund. Der Geschmack kommt ausschliesslich aus natürlichen Inhalten (Früchten) und beinhalten keinerlei Zusatzstoffe und Haltbarmacher.

Beide stehen für

**Natur pur - für Ihren Genuss.**

tgl. 11:30-13:30 Uhr  
& 18:00-21:00 Uhr  
Sonntags: 12-15 & 17-20 Uhr

# SPEISE KARTE

## VORSPEISEN

---

### LAX CANAPÉS 11

Feiner "hausgezüchteter" Karottenlachs mit luftiger Haus-Cashewcremé und Kräutern

### OLIVENTATAR 12

mit Tomaten-Brunoise und Rucola & Brot

### HERBSTSALAT 7

Gemischter Salat mit Grissini (klein)

### GEFÜLLTE RAVIOLI 13

5 warme Ravioli gefüllt mit Artischocke auf Cashewcreme und frischen Kräutern

## SNACKS (Durchgehend)

---

### WARMER WRAP 14.5

Tagesfrisch zubereiteter Wrap mit Salat. Verschiedene Inhalte. Fragen Sie uns.

### PLANET ONE CHICKEN-SALAT 14.5

Frischer Blattsalat mit PLANTED-Chickenstreifen, Senf-Vinaigrette und geröstetem Brot

## DESSERT (Durchgehend)

---

### Mo's RAWCAKE 7 - 12

Unsere Hausspezialität. Ein Blick in unsere Vitrine lohnt sich

### DESSERTVARIATION 5 - 15

Wählen Sie die Grösse und Art aus dem Sortiment an Tageskreationen selbst, oder lassen Sie sich überraschen und legen einfach durch Ihre Preisangabe eine Grösse fest.

## SUPPEN (Durchgehend)

---

### RANDENSCHAUM-SUPPE 7 | 11

Hausspezialität, mit geröstetem Brot

### KÜRBISCREME-SUPPE 7 | 11

mit gerösteten Kürbiskernen, Kernöl & Brot

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

---

### "SCHNITZEL" oder 13.5

### "CHICKEN NUGGETS"

Serviert mit Salatgarnitur und Kartoffelpüree

### PASTA 11.5

mit Käse, Tomatensauce oder nach Absprache

## MITTAGSMENÜ

---

### LUNCH-SPECIAL 15-24

Wöchentlich wechselnde Angebote.

Wir haben von Montag bis Freitag zur Mittagszeit ein spezielles Mittags-Menü. Ein Blick auf unsere Menütafel verrät Ihnen mehr.

Sie erhalten bei allen Hauptgerichten aus der regulären Karte über CHF 20.- eine Vorspeisensuppe oder einen kleinen Salat GRATIS zum Hauptgericht dazu.

Allergene oder Unverträglichkeiten stimmen Sie bitte mit unserem Servicepersonal ab.

*ab 18:00 Uhr & Sa/So Ganztags  
sowie nach Möglichkeit - sprechen Sie mit uns!*

## **HAUPTGERICHTE**

---

**ZÜRCHER GSCHNETZELTES** 24.5

Dazu 3 feine krosse Rösti-Taler oder Kartoffelmousse

**PLANTBASED GULASCH** 22.5

Leicht pikant auf einem Beet von Kartoffelmousse und frischen Kräutern

**HANDGEMACHTE GNOCCHI "BREWBEE"** 24.0

Appenzeller Bier-Hack, garniert mit Basilikum, glasierten Cherrytomaten, & Cashew-Parmesan

**HANDGEMACHTE GNOCCHI "Pilz"** 23.0

Unsere Gnocchi gebadet in frischer Pilzrahmsauce mit feinem Cashew-Parmesan

**MEDITERRANE RAVIOLI "LAX"** 25.0

Handgemachte Ravioli gefüllt mit Tomate, Tofu und Zwiebeln, fein geschwenkt in einer Lax-Rahmsauce garniert mit glasierten Kefen, Cherrytomaten und Inka Gurken aus dem Thurgau

**Artischocken RAVIOLI** 24.0

Handgemachte Ravioli gefüllt mit zarter Artischocke, geschwenkt in einer Chardonnay-Rahmsauce garniert mit glasierten Kefen, Cherrytomaten und Inka Gurken aus dem Thurgau

**Steinpilz RAVIOLI** 24.0

Handgemachte Ravioli gefüllt mit frischen Steinpilzen, gebadet in einer Kürbiscrème, dazu Rote Beete Chips

**CHILI SIN CARNE** 21.0

Pikantes Chilli mit Kidneybohnen, Mais und Brewbee, auf einem Beet von Wildreis

**PLANTED KEBAB-TASCHE** 18.0

Krosse Pita-Tasche gefüllt mit gebratenem Pulled Chicken, Pikante BBQ-Mayo und Rucola & Tomate. Dazu reichen wir am Teller angerichtet einen kleinen Salat

**PLANET ONE "WUNSCHKONZERT"** 10.0-40.0

Auf Vorbestellung bereiten wir Ihnen Ihr ganz persönliches Gericht, ganz nach Ihren Wünschen zu.

## **5 - Gang - Menü** ab 4 Personen

---

**Persönliches Fine Dine 5-GANG-MENÜ** 55.5

Eine knapp 2 stündige kulinarische Reise durch die Küche des PLANET ONE. Sie wählen aus unseren Hauptgerichten ein Gericht aus und lassen sich verzaubern durch unsere Zusammenstellung! Nur auf **Voranmeldung** oder nach Absprache mit LU! möglich.

# EVENTS AND MORE

Viele Fragen uns,  
wie sie weitere Infos zu Veranstaltungen oder Kochkursen bekommen.

Wir haben verschiedene Kanäle eingerichtet.  
Wenn Sie wollen, können Sie über folgende Wege auf dem Laufenden bleiben.

Wir senden nicht zu viel, eher zu wenig und versuchen das richtige Mass  
an Information zu finden, ohne Sie zu überfluten.  
Sie können sich jederzeit abmelden, sollten Sie es sich anders überlegen.

Herzlichen Dank, wenn Sie uns "folgen" möchten.

## **Newsletter:**

Anmelden unter [www.planet-one.ch](http://www.planet-one.ch)  
Ganz unten "Newsletter anmelden"

## **Telegramkanal:**

für VorOrt: planetonearbon  
für Live-Übertragung-Events: planetone\_live  
für Kultur-Kino-Programm: planetone\_kultur

## **Wir auf Social – Media:**

Instagram: @planetone\_arbon  
Facebook: @planetone.arbon

## **LU! kocht! auf Social – Media:**

Instagram: @lu\_kocht\_  
Facebook: @lukocht  
Youtube: YouTube.com/c/lukochtfamily

Ein Tipp noch: **Grosser Sonntags-Brunch**

Kennen Sie unseren wundervollen Brunch ?

Jeden 3.Sonntag im Monat haben wir unseren grossen Brunch,  
teilweise mit Live-Musik. Sichern Sie sich am besten gleich  
gemeinsam mit Ihren Freunden Ihre Plätze unter

<https://planet-one.ch/brunch> ( oder rechts scannen )





# VON HERZEN UNSER DANK

Wir hoffen, Sie konnten die Zeit im PLANeT ONE geniessen.  
Gehen wohl gestärkt an Körper und Geist nach Hause.

Wir würden uns sehr freuen, wenn Sie bald wieder unser Gast sein möchten  
und bitten Sie um einen Gefallen:

## **Erzählen Sie möglichst vielen Menschen von uns!**

Am liebsten ganz persönlich, Ihren Freunden und Kollegen.

Fremden Menschen können Sie von uns erzählen,  
in dem Sie uns eine Rezension über Ihren Besuch schreiben.  
Zum Beispiel: Tripadvisor, HappyCow oder Google.  
Nutzen Sie einfach den QR-Code für Google gleich rechts.  
Wenn Sie uns eine (hoffentlich positive) Bewertung  
abgegeben haben, erhalten Sie von uns je Rezension  
einen Kaffee oder Chai. Bitte nennen Sie den  
Begriff "Rezension" bei der Bestellung Ihres Gratis-Getränks.



Selbstverständlich ist auch ein ehrliches und konstruktives Feedback bei uns  
immer willkommen. Sollte es jemals einen Grund der Reklamation geben, so  
bitten wir Sie herzlich uns eine Rückmeldung Ihrer Erfahrung und was Sie sich  
gewünscht hätten, zu geben.  
Gerne persönlich oder per e-Mail: [feedback@planet-one.ch](mailto:feedback@planet-one.ch)

Wir hoffen, dass es Ihnen so geht, wie <Tim Raue> sagen würde:

**“Am Ende geht es doch einfach darum, den Teller ablecken zu wollen.”**

Wir sind angetreten, Sie mit unserem Essen zu inspirieren und eine gute Zeit zu  
schenken. Wir hoffen, das ist uns gelungen ....

... und wünschen Ihnen eine gute Heimfahrt und eine wundervolle Zeit.

von Herzen

**Ihr PLANeT ONE - Team**

# **AU REVOIR! BIS BALD**

## **Ein Blick hinter die “Kulissen”**

Wir werden oft gefragt: “Warum heisst das Restaurant PLANeT ONE”.

Wir befinden uns im ehemaligen Saurer Werk 1  
In unseren Räumen war die Ausstellungshalle/Show-Room der LKWs und Busse.

Wörtlich übersetzt heisst “Werk 1” - “PLANT ONE”.

PLANT heisst auch Pflanze. Da wir uns auf pflanzenbasierte Ernährung spezialisiert haben, passte dies einfach perfekt. Ganz rund hörte sich dies aber noch nicht an.

Da wir sehr grossen Wert auf Nachhaltigkeit und bewussten Umgang mit unserem Planet legen und um zu verdeutlichen, dass wir mit diesem und allem darauf Existierendem “Eins” sind, haben wir eine Wortmischung zwischen Plant und Planet vorgenommen.

Das Verbindende zwischen beiden Worten ist ein “e”.

Um dieses Wortspiel zu verdeutlichen, haben wir das “e” anders geschrieben.  
Dieses “e” steht für Education, was “Bildungsarbeit/Aufklärung/Schulung” heisst.

Im Event-Restaurant PLANeT ONE kann man so einiges lernen.

Verschiedene Menschen treffen sich genau aus diesem Grund bei uns.

Unser Vortragsprogramm “Brain-Food”, das Kulturkino, die Konzerte und die Treffen verschiedener Gruppen sowie unsere Kochkurse und Onlinekanal sind genau hierfür ins Leben gerufen worden.

Durch unser Online-Streaming haben wir in den ersten 3 Jahren bereits schon über 140 000 Menschen erreicht.

Wenn auch Sie Menschen erreichen wollen - im PLANeT ONE oder auf der ganzen Welt - so nehmen Sie gerne Kontakt mit uns auf.

Wir hoffen, dass Sie gute Gespräche und schöne Momente bei währendem Essen bei uns erlebt haben und noch weiter erleben werden.

**Wir danken Ihnen sehr, dass Sie bei uns zu Gast waren.**

**Ihr PLANeT ONE**