

be

22.04. bis 26.04.2024

menu

Suppe **CHF 4.5/9.5**

be/meat **CHF 22**

be/vegan **CHF 21**

be/special **CHF 18**

inkl. Suppe oder Salat

inkl. Suppe oder Salat

inkl. Suppe oder Salat

mo

Karottensuppe
mit Ahornsirup
und Chili

(V,VE,Z,K,Sel,Soj)



Plätzli

vom Schweinsnierstück
an Café-de-Paris-Sauce
mit Kartoffelkroketten
und Blumenkohl

(Schwein CH)
(Z,K,P,Soj,Sel,Sch,Sen,M,E,G)

**Tranchen vom
geräucherten Tofu**

auf Lauchragout
mit konfierten
Kirschtomaten und
gehackten Erdnüssen

(V,VE,Z,K,P,Sel,Soj,Sch,Erd)



Braten

vom Schweinshals an
Roteinsauce mit Pasta
und Marktgemüse

(Schwein CH)
(Z,K,Sel,Sch,Soj,P,M,G)

di

Gemüsecreme
mit Croûtons

(V,VE,Z,K,Sel,Soj,G)



**Hausgemachte
Pouletnuggets**

mit Cocktailsauce,
dazu Kartoffel-Wedges
und glasierte Rüebl

(Poulet CH)
(Z,K,P,Soj,Sel,M,Sch,E,G)

Massaman-Curry

mit Poulet-Alternative,
Kartoffelwürfeln
und Sojabohnen,
dazu Jasminreis und
geröstete Cashewkerne

(V,VE,Z,K,Sel,Soj,G)



oder
**Vegane
Pouletnuggets**

mit Ajvar-Mayonnaise,
dazu Pasta und
Marktgemüse

(V,VE,Z,K,Sel,P,Sch,Soj,G)



mi

**Sellerie-
Safran-Süpli**

(V,VE,Z,K,Sel,Soj)



Truthahgschnetzeltes

an Paprikarahmsauce
mit Fusilli und
gedünsteten Bohnen

(Truten FR)
(Z,K,P,Soj,Sel,M,Sch)

Grillkäsealternative

mit BBQ-Dip,
dazu Pommes frites
und Kräutertomate

(V,VE,Z,K,P,Sel,Soj,Sch,N)



**Hausgemachte
Maultaschen**

an Tomatensauce
mit Zucchetti und
Grana Padano

(Rind/Kalb CH)
(Z,K,Sel,Sch,Soj,P,M,E,G)

do

**Zuccetti-
cremesuppe**

mit Thymian
(V,VE,Z,Sel,Soj)



Rindvoessen

an rotem Kokos-Curry
mit Bio Basmatireis und
asiatischem Gemüse

(Rind CH)
(Z,K,P,Soj,Sel,Sch)

Gratinierter Fenchel

an einer Pernod-
Orangen-Sauce mit
Kartoffelstock, Brokkoli
und Granatapfel

(V,VE,Z,K,P,Sel,Soj,Sch)



oder
Spaghetti

an Tomatensauce
mit Zucchetti und
Basilikumpesto

(V,VE,Z,K,Sel,P,Sch,Soj,G)



fr

Zwiebelsuppe
mit Oregano

(V,VE,Z,K,Sel,Soj)



Rindshacktätschli

an Tomatensauce
mit Bratkartoffeln
und Blattspinat

(Rind/Schwein CH)
(Z,K,P,Soj,Sel,M,Sch,Sen,E,G)

**Fischstäbchen-
Alternative**

mit Zitronen-Dip,
dazu Teigwaren
und Blattspinat

(V,VE,Z,K,P,Sel,Soj,Sch,G)



Filets vom Petersfisch

in der Eihülle an
Tomatensauce mit
Teigwaren und
grillierter Aubergine

(Fisch NZL)
(F,Z,K,P,Sch,M,Sel,Soj,E,G)

VE - Vegan, **V** - Vegetarisch, **G** - Gluten, **Z** - Zwiebeln, **K** - Knoblauch, **N** - Nüsse,
M - Milch (Laktose), **E** - Eier, **P** - Paprika, **L** - Lupinien, **F** - Fisch, **W** - Weichtiere,
Sch - Schwefeldioxid/Sulfite, **Soj** - Soja, **Sel** - Sellerie, **S** - Sesam, **Sen** - Senf,
Kre - Krebstiere

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

menu 22.04. bis 26.04.2024

at

be

burger

be/meat

Rindshacktätschli im Kräuterbrötli mit Bergkäse, Ajvarsauce, Gurke, Tomate und Blattsalat
(Rind/Kalb CH) (G,Z,K,M,Sel,Soj,P,E,Sch)

Single **CHF 15**, mit Beilage **CHF 22**

be/vegan

Zucchettitätschli im Kräuterbrötli mit Ajvarsauce, Gurke, Tomate und Blattsalat
(V,VE,G,Z,K,Sel,Soj,P)

Single **CHF 14**, mit Beilage **CHF 21**



burger

VE - Vegan, V – Vegetarisch, G – Gluten, Z – Zwiebeln, K – Knoblauch, N – Nüsse, M – Milch (Laktose), E – Eier, P - Paprika, L – Lupinien, F – Fisch, W – Weichtiere, Sch – Schwefeldioxid/Sulfite, Soj – Soja, Sel – Sellerie, S – Sesam, Sen – Senf, Kre – Krebstiere

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

at

be

Wir bieten feines Essen für jedes Bedürfnis: vom veganen Burger über spannende Kreationen mit Elementen aus der Naturküche bis hin zum gutbürgerlichen Wurst-Chäs-Salat. Unsere saisonalen Gerichte sind mit regionalen Bio-Produkten zubereitet, die wir auch in unserer stiftungseigenen Bäckerei und Bio-Gärtnerei beziehen. Mit unseren Öffnungszeiten von 7-15 Uhr, den gemütlichen Nischen für geschäftliche Termine oder zum Schaffä und unserem Afterwork donnerstags bis 20 Uhr sind wir für alle da, die im Herzen Oerlikons arbeiten.

Stiftung Enzian

Seit rund 20 Jahren begleiten wir Menschen mit gesundheitlichen Einschränkungen im Rahmen unserer Sonderschulen und Betriebe beim Einstieg in den ersten Arbeitsmarkt.



about us

at