

13.05. bis 17.05.2024

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

Sellerie-Apfel-Suppe

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



Hausgemachter Hackbraten

in Cognacrahmsauce mit Butterpasta und buntem Gemüse

(Kalb CH)

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

Marokkanischer Linseneintopf

mit Falafel und Sojadipp

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



«CURRYWURST»

Bratwurst in rassiger Tomaten-Curry-Sauce Mit Pommes frites und Mischgemüse

(Schwein/Kalb CH)

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

di

Karottensuppe mit Orangenabrieb

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



Geschmorter Kalbshals

in Rahmsauce mit Kartoffelgnocchis und Marktgemüse

(Kalb CH)

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

Panierte Champignons

mit Tataroedipp dazu Linguine und Rahmspinat

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



Vegane rote Bratwurst

in rassiger Tomaten-Curry-Sauce mit Pommes frites und Mischgemüse

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



mi

Zucchettisuppe mit Zitrone und Thymian

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



Gebackene Pouletschenkel Steak

mit BBQ-Sauce, Pilawreis und Maiskolben

(Poulet CH)

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

Vegane Äpler Maggronen

mit Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus

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



Chili con carne

Mit Gemüsereis und Tortillabrösel

(Rind CH)

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

do

Gemüsesuppe mit Croutons

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



Hausgemachte Cordon bleu vom Schweinsnierstück

mit Schinken und Raclettekäse gefüllt, dazu Kartoffelwedges, kleines Gemüse und Cocktailsauce

(Schwein CH)

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

Hausgemachte Blätterteigpastetli

mit Pilz-Gemüse-Ragout gefüllt, dazu Reis mit Erbsen

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



oder

Chili sin carne

Mit Gemüsereis und Tortillabrösel

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



fr

Kartoffel-Lauch-Suppe

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



Geschmorte Rindsschulter

in Bratensauce mit Polenta Bramata und gedünsteten Bohnen

(Rind CH)

(Z,K,P,Soj,Sel,M,Sch,Sen)

Penne Cinque Pi

mit gebackenen Zucchettiecken und Mandelsplitter

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



Sautierte Wolfsbarschfilets

in Tomatenvinaigrette mit Polenta Bramata und gedünsteten Bohnen

(Fisch TUR)

(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.

be

burger

be/meat

Rindshacktätschli im Tomatenbrioche mit Chimmichurri, Jalapeños, Manchego-Käse und Salatgarnitur

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

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

be/vegan

Tätschli von schwarzen Bohnen im Tomatenbrioche Knoblimayonnaise, grillierte Zucchetti und Salatgarnitur

(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