

10.06. bis 14.06.2024

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-cremesuppe
mit Croutons

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

Sautierte Schweinsplätzli
an Whiskeyrahmsauce
mit Kartoffelwedges
und Erbsengemüse

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

Linsen-Blumenkohl-Dal
an Kurkuma-Kokos-
Sauce mit gebackenen
Gemüse-Samosas


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

Chili con Carne
mit Gemüseries

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

di


Tomatencreme
mit Olivenrädli

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


Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»
mit Butterspätzli
und glasierten Rüeblli

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

«DÖNERTELLER»
Vegane Kebab-
alternative mit Tomaten,
Gurken und Blattsalat,
dazu Ofenkartoffeln
mit Sojajoghurtdip


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

oder
Chili sin Carne
mit Gemüseries

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

mi


Kartoffelsuppe
mit Kräutern

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

Hausgemachter Rindshackbraten
an Pfefferrahmsauce
mit Pilawreis und
grünen Bohnen

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

«PAELLA»
Reispfanne mit Safran,
Rüeblli und Erbsen,
dazu gebackene
Tofuwürfel und
Gurkensalat


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

Pouletvoressen
an Rahmsauce
mit Teigwaren
und Mischgemüse

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

do


Schwarze Bohnensuppe
mit Koriander

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


Pouletbrüstli
mit Ricotta-Dörrtomaten-
Füllung an Portweinjus,
dazu Polenta-Bramata
und Zucchettigemüse

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

Gefüllte Aubergine
an Basilikumsauce
mit Risotto und
Ofentomate


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

oder
Tofuragout
an Rahmsauce
mit Teigwaren
und Mischgemüse

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

fr


Griessuppe
mit Gemüswürfeli

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

Geschmortes Rindsschulterfilet
an Burgundersauce
mit Nüdeli und Karotten

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

Süsskartoffelstrudel
an Currysauce mit
Wildreis und Brokkoli

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

Sautierte Lachstranche
an Wasabisauce mit
Nüdeli und Karotten

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

menu 10.06. bis 14.06.2024

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