

be

08.07. bis 12.07.2024

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

Charentais-Melonenkaltschale
mit Minze

(V,VE)



Rahmschnitzeli von der Schweinshuft
mit Pilawreis und Rüebl-Erbsen-Gemüse

(Schwein CH)

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

Raviolini
mit mediterraner Gemüsefüllung an Basilikumsauce mit gebackenen Kirschtomaten und Pinienkernen

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



Ghackets mit Hörnli
und Apfelmus

(Rind CH)

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

oder
Veganes Ghackets
mit Hörnli und Apfelmus

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



di

Charentais-Melonenkaltschale
mit Minze

(V,VE)



Truten-Piccata
an Tomaten-Basilikum-Sugo mit Spaghetti und Ofengemüse

(Truten FR)

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

Gefüllte Riesenchampignons
an Ajvarrahmsauce, dazu Kartoffelstampf mit Olivenöl und Blattspinat

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



mi

Tomatenkaltschale
mit frischem Oregano

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



Hausgemachter Rindshackbraten
an Grün-Pfeffer-Sauce mit Kartoffelstock und grünen Bohnen

(Rind/Kalb CH)

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

Gebackene Süsskartoffel
mit Erbsen-Guacamole und bunter Gemüsepfanne

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



Gebackene Würfel vom Schweinshals
mit Sojasauce, Ingwer, Peperoncini und Jasminreis

(Schwein CH)

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

do

Tomatenkaltschale
mit frischem Oregano

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



Hausgemachtes Pulled Pork
mit BBQ-Dip, dazu Country Cuts und Coleslaw

(Schwein CH)

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

Gratinierter Fenchel
an Orangen-Weissweinsauce mit Belugalinsen, Brokkoli und Granatapfel

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



oder
Gebackene Würfel vom Bio-Tofu
mit Sojasauce, Ingwer, Peperoncini und Jasminreis

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



fr

Tomatenkaltschale
mit frischem Oregano

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



Geschmortes Rindsschulterfilet
an Bratensauce mit Nüdeli und Kräutertomate

(Rind CH)

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

Lachs-Crevetten-Spiess
an Tomaten-Salsa, mit Nüdeli und Bohnengemüse

(Fisch NO-Atlantik/Crevetten VN)

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

Sojageschnetzeltes
an Champignonsauce mit Wildreis und Bohnengemüse

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



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

menu 08.07. bis 12.07.2024

be

burger

be/meat

Rindhacktätschli im Sesambrötli mit Cheddar­käse, Cocktailsauce, Essiggurke, Tomate und Blattsalat
(Rind/Kalb CH) (G,Z,K,M,Sel,Soj,P,E,Sch,S)

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

be/vegan

Blumenkohl-Quinoa-Tätschli im Sesambrötli mit Currydip, Ananas, Granatapfel 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