

10.02. bis 14.02.2025

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

Pilzcrèmesuppe
mit Croûtons

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



Grillierte Poulet-
schenkelsteaks

mit Tomatensalsa, dazu
Pilawreis mit Mais und
gedünsteten Bohnen

(Schwein CH)

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

Gebackene
Süsskartoffel

mit Grillgemüse-Tofu-
Spieß und Avocadocrème

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



Gebackene Pouletflügel
an Rosmarinjus

mit Pasta und Ofengemüse

(Poulet CH)

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

oder

Soja-Nuggets
an Rosmarinjus

mit Pasta und Ofengemüse

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



di

Tomatencreme
mit Tonkabohne

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



Rindfleischvogel
mit Kalbfleischfüllung

an Portweinsauce,
dazu Linguine und
Rosenkohl

(Rind/Kalb CH)

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

Panierte Champignons
mit 7-Kräuter-Dip

dazu Kartoffelstock
und zweierlei Rüebl

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



Soja-Nuggets
an Rosmarinjus

mit Pasta und Ofengemüse

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



mi

Rote-Linsensuppe
mit Ajvar und
Koriander

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



Braten von der
Trutenbrust

an Bunter-Pfeffer-Sauce
mit Kartoffelgnocchi
und Wirz à la crème

(Trute FR)

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

Raviolini mit mediter-
raner Gemüsefüllung

an Basilikumsauce, dazu
marinierten Oliven,
bunten Zucchetti und
Pinienkerne

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



Rindshackbällchen
an Rahmsauce

mit Gemüsereis und
Blumenkohl

(Rind CH)

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

oder

Vegane Hackbällchen
an Rahmsauce

mit Gemüsereis und
Blumenkohl

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



do

Kartoffelsuppe
mit Majoran und
Gemüsewürfeli

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



«Cordon Bleu»

Paniertes Schweins-
nierstück mit Schinken
und Raclettekäse
gefüllt, dazu Pommes
frites und Karotten-
gemüse

(Schwein CH)

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

Rotes-Thai-Gemüse-Curry

mit Sesam-Tofu-Würfel,
dazu Bio-Basmatireis und
gerösteten Cashewkernen

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



Vegane Hackbällchen
an Rahmsauce

mit Gemüsereis und
Blumenkohl

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



fr

Kressensuppe
mit Croûtons

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



Sous-vide
gегarte Spareribs

mit BBQ-Crème,
dazu Kartoffelwedges
und Maisköbli

(Schwein CH)

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

Brokkoli-Kichererbsen-
Nuggets

mit BBQ-Crème,
dazu Kartoffelwedges
und Maisköbli

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



Saltimbocca
vom Kabeljau

an Tomatencoulis
mit Risotto und
Zucchettigemüse

(Fisch NO-Atlantik/Schwein CH)

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

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. **Gerne informieren wir Sie über Inhaltsstoffe und Allergene**
Zutaten in unseren Gerichten.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

be

burger

be/meat

Rindshacktätschli im Sesambrötli mit Chili Mutschli überbacken, dazu Zwiebelkonfitüre, Tomate, Gurke und Blattsalat

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

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

be/vegan

Hausgemachtes Kichererbsentätschli im Kurkumabrötli mit Sojajoghurt, Gurke, Tomate und Blattsalat

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

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



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. **Gerne informieren wir Sie über Inhaltsstoffe und allergene Zutaten in unseren Gerichten.**

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

burger

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. Montags bis freitags von 7-15 Uhr sind wir für alle da, die im Herzen Oerlikons arbeiten.

Stiftung Enzian

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



about us

at