

19.05. bis 23.05.2025

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 **Brokkoli-Curry-Suppe**

mit Kokosmilch

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



Saltimbocca vom Schweinsnierstück

in Marsalajus mit Safrannüdeli und grünen Bohnen

(Schwein CH)

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

Bio-Tofu in pikanter Erdnussauce

mit Jasminreis und Wokgemüse

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



Spaghetti Bolognese

mit Grana Padano und Zucchini

(Rind CH)

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

oder

Spaghetti in Tomatensugo

mit Grana Padano und Zucchini

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



di **Rote Linsensuppe**

mit Ajvar und Chili

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



«Butter Chicken»

Pouletschenkelfleisch mit indischen Gewürzen, Tomaten und Joghurt dazu Bio-Basmatireis, Brokkoli und Karotten-Sesam-Salat

(Poulet CH)

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

Gefüllte Zucchini

auf rahmigem Tomaten-Sauerkraut mit Kartoffelstock

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



mi **Minestrone**

mit Fideli

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



Panierte Trutenstreifen

mit rauchiger Cocktailsauce, dazu gebackenen Kartoffelspalten und Rüebli-Erbsegemüse

(Trute FR)

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

Vegane Äpler Magronen

in Soja-Bechamel mit Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus

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



Gebackene Pouletsticks

mit Currymayonnaise mit Gemüsereis und Ofentomate

(Poulet CH)

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

oder

Panierte Pouletalternative

in Currymayonnaise mit Gemüsereis und Ofentomate

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



do **Waldpilzsuppe**

mit Croûtons

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



Rotes Thai Rindscurry

mit Kokosmilch, Jasminreis und asiatischem Gemüse

(Poulet CH)

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

«Köfte»

Vegane Hacktätschli mit Minze auf Rata-touille mit Safranreis

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



fr **Gemüsecrème**

mit Kräutern

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



«Cevapcici»

Würzige Rindshackröllchen vom Grill in Rauchpaprikasauce mit Couscous und gedünsteten Bohnen

(Rind/Kalb CH)

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

Jakobsfrucht im Backteig

an Rauchpaprikasauce mit Petersilienkartoffeln und Grünspargeln

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



Sautierter Wolfsbarsch

in Gemüsevinaigrette mit Petersilienkartoffeln und Grünspargeln

(Fisch TUR)

(F,Z,K,P,Sel,Soj,Sch,M,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. **Gerne informieren wir Sie über Inhaltsstoffe und Allergene Zutaten in unseren Gerichten.**

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

be

burger

be/meat

Rindshacktätschli mit Cheddar im Sesam-Bun mit Cocktailsauce, Tomate, Essigurke und Blattsalat (Rind/Kalb CH) (G,Z,K,M,Sel,Soj,P,E,Sch)

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

be/vegan

Kichererbsentätschli im Sesam-Bun mit Soja-Tzatziki mit grillierter Aubergine, 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.

at

burger

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