

17.11. bis 21.11.2025

menu

Suppe CHF 4.5/9.5 be/meat CHF 22 be/vegan CHF 21 be/weekly CHF 18
inkl. Suppe oder Salat inkl. Suppe oder Salat inkl. Suppe oder Salat

mo	Garten-Erbсен-suppe mit geräucherten Tofuwürfeln (VE,V,Z,K,Sel,Soj) 	Rindsschmorbraten mit Rotwein-Thymian-Sauce, Sellerie-Kartoffelstock, Lauchstroh und glasierten Rübli (Rind CH) (Z,K,Sel,Sch,M)	Vegane Samosa (im Öl gebacken), Bimi-Broccoli, Limetenzesten, Sesamöl und Hochland-Quinoa (VE,V,G,Z,K,S) 	Raviolini Ratatouille Kirschtomaten, Shiitake und geröstete Nüsse (V,G,E,M,Z,N)
di	Schwarzwurzel-suppe mit geröstetem Federkohl (VE,V,Z,K,Sel,Soj) 	Kalbsblankett mit Champignons, Ofen-Polenta und sautierten Edamame mit Kaffir und Lemongrass (Kalb CH) (G,Z,K,Sel,Soj,Sch,M)	Rote-Bete-Falafel pflanzlicher Joghurt, karamellisierter Knoblauch, Minze und gepickelte Red Onions (VE,V,G,Z,K) 	Raviolini Ratatouille Kirschtomaten, Shiitake und geröstete Nüsse (V,G,E,M,Z,N)
mi	Rassige Tomaten-crèmesuppe mit Basilikum und Sour-Cream (V,Z,K,Sel,Soj,M) 	Gebratene Pouletbrust im Rohschinkenmantel, Salbei-Jus, Ofen-Pilawreis und sautierter Spinat mit Pinienkernen (Poulet CH) (Z,K,N,Sel,M)	Thai-Gemüsecurry mit Pak Choi, Frühlingsschneepilze, Austernpilze und Jasminreis (VE,V,Z,K,Sel,Soj) 	Raviolini Ratatouille Kirschtomaten, Shiitake und geröstete Nüsse (V,G,E,M,Z,N)
do	Curry-Kokos-Suppe mit Ingwer und rotem Curry (VE,V,Z,K,Sel,Soj) 	Schweinshalsbraten mit Oerlikon-Senf-Biersauce, Kartoffelgratin und geschmortem Fenchel mit Orangen (Schwein CH) (G,Z,K,Sel,Sch,M,Sen)	Gefüllte Zucchini mit Ratatouille und Hochland-Quinoa (VE,V,Z,K,Sel) 	Raviolini Ratatouille Kirschtomaten, Shiitake und geröstete Nüsse (V,G,E,M,Z,N)
fr	Sauerkrautsuppe mit Apfel-Espuma (V,Z,K,Sel,M) 	Petersfisch, Dorschfilet und Goldbrasse mit Weissweinsauce, Salzkartoffeln und Lauchgemüse (F,G,Z,K,Sel,M,Sch)	Spaghetti mit roter-Linsen-Bolognese, Gemüse und Pilzen (VE,V,G,Z,K,Sel) 	Raviolini Ratatouille Kirschtomaten, Shiitake und geröstete Nüsse (V,G,E,M,Z,N)

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 Brioche-Bun mit Gruyère, Zwiebelconfit, Senf-Dill-Mayo, Tomaten und Rucola

(Rind CH) (G,Z,K,M,Sel,Soj,P,E,S)

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

be/vegan

Falafel-Patty im Sesam-Bun mit Tahini-Sojajoghurtsauce, Auberginen, Tomaten und Rucola

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

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