

12.01. bis 16.01.2026

menu

Suppe **CHF 4.5/9.5** be/meat **CHF 22**
inkl. Suppe oder Salat

be/vegan **CHF 21**
inkl. Suppe oder Salat

be/weekly **CHF 18**
inkl. Suppe oder Salat

mo **Rüebli-Cremesuppe**
mit frittierten Sprossen und Kernen
(VE,V,Z,K,Sel,Soj) 

Paniertes Schweinsschnitzel
mit Preiselbeeren, Kartoffel-Wedges und sautierte Bohnen mit Speck (Schwein CH) (G,Z,K,Sel,Soj)

Waldpilzrisotto
grillierte Zucchetti und Cherrytomaten (VE,V,Z,K,Sel,Soj) 

Eierhörnli
mit Sbrinz, Apfelschnitzli, Lauchstreifen und Rösti-zwiebeln (V,G,E,M,Z)

di **Kokos-Zitronen-gras-Suppe**
mit Koriander und Reischips (VE,V,Z,K,Sel,Soj) 

Pastetli mit Kalbsbrätkügeli
Champignon-Rahmsauce, Pilawreis aus dem Ofen und glasierte Erbsli (Kalb CH) (G,Z,K,P,Sel,Soj,Sch,M)

Dal-Ravioli
Peperonata und Tomatensugo (VE,V,G,Z,K,Sel) 

Eierhörnli
mit Sbrinz, Apfelschnitzli, Lauchstreifen und Rösti-zwiebeln (V,G,E,M,Z)

mi **Kartoffel-Cremesuppe**
mit Bohnenkraut und Gemüse-brunoise (VE,V,Z,K,Sel,Soj) 

Gebackene Pouletschenkel
mit Dijonsenf-Hollandaise, Kräuterrisotto und Blumenkohl Mimosa (Poulet CH) (G,Z,K,Sel,M)

Gebratene Thai-Reispfanne
mit Soja-Chilisauce, Kefen und Mungo-sprossen (VE,V,Z,K,Sel,Soj) 

Eierhörnli
mit Sbrinz, Apfelschnitzli, Lauchstreifen und Rösti-zwiebeln (V,G,E,M,Z)

do **Gartenerbsen-suppe**
mit Croûtons und Kräuteröl (VE,V,Z,K,Sel,Soj) 

Rindsdünstragout
mit Peperoni und Silber-zwiebeln, Kartoffelgratin und Rüebli-Lauch-Gemüse (Rind CH) (G,Z,K,Sel,Soj,M)

Spaghetti
mit Linsen-Gemüse-Bolognese (VE,V,Z,K,Sel,Soj) 

Eierhörnli
mit Sbrinz, Apfelschnitzli, Lauchstreifen und Rösti-zwiebeln (V,G,E,M,Z)

fr **Randensuppe**
mit Selleriestroh und Kernen (VE,V,Z,K,Sel,Soj) 

Sautiertes Zanderfilet
mit Weisswein-Rahmsauce, Bramata Polenta und Spinat mit Schwarzwurzeln (Fisch CH) (G,Z,K,Sel,Soj,M)

Backed Smash Potatoes
Gurken-Relish mit Dill und Petersilien Dip (VE,V,G,Z,K,Sel,Soj,M) 

Eierhörnli
mit Sbrinz, Apfelschnitzli, Lauchstreifen und Rösti-zwiebeln (V,G,E,M,Z)

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

menu

b e

burger

be/meat

Rindshacktätschli im Brioche-Bun
mit Bergkäse, Tomaten-Zwiebel-Confit, Miso-Mayo
und Babyspinat
(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 Soja, grillierten Zucchetti,
Tomaten-Zwiebel-Confit und Babyspinat

(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** - Lupinen, **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

Wir sind ein Teil der Stiftung Enzian und unterstützen Menschen in besonderen Lebenssituationen bei der Arbeitsintegration und Ausbildung. Durch innovative Projekte und vielfältige Einsatzmöglichkeiten schaffen wir bestmögliche Voraussetzungen für die persönliche und berufliche Zukunft.



about us

at