

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	Kartoffelcrème-suppe mit Bohnenkraut, hausgemachte Croûtons (VE,V,Z,K,Sel,Soj) vegan	Schweinsrahmschnitzeli mit Champignoncrème- sauce, Butternudeln, glasierte Rüebli mit Vanille und Sternanis (Schwein CH) (G,Z,K,Sel,Soj)	Veganer Linseneintopf mit Pfälzer Rüebli, Kartoffeln und Mais, Sourcreme- Limetten-Dip (VE,V,Z,K,Sel,Soj) vegan	Raviolini Ratatouille mit Kirschtomaten, Shiitakepilzen und gerösteten Nüssen (V,G,E,M,Z,N)
di	Topinamburcrème-suppe mit Kartoffelchips (VE,V,Z,K,Sel,Soj) vegan	Rindssaftplätzli mit Senfjus, Safran- risotto, gedämpfte Bohnen mit Kräutern (Rind CH) (G,Z,K,Sel,M)	Tahini-Pasta mit frischer Petersilie, Kichererbsen und Zitrone, Jasminreis (VE,V,Z,K,Sel,Soj) vegan	Raviolini Ratatouille mit Kirschtomaten, Shiitakepilzen und gerösteten Nüssen (V,G,E,M,Z,N)
mi	Fenchelcrème-suppe mit Apfelmousse und Mandeln (VE,V,Z,K,Sel,Soj) vegan	Pouletschenkel mit Chili-Hollandaise, Weissweinrisotto, gedämpfte Tomaten mit Bröseln (Poulet CH) (G,Z,K,Soj,M)	Frittiertes Kimchi mit veganem Schnitzel und Pilzen, geschwärzte Knoblauch-Mayo (VE,V,Z,K,Sel,Soj) vegan	Raviolini Ratatouille mit Kirschtomaten, Shiitakepilzen und gerösteten Nüssen (V,G,E,M,Z,N)
do	Champignon-suppe mit frittierten Sakura-Sprossen (VE,V,Z,K,Sel,Soj) vegan	Lammhuft mit Rosmarin-Honig- sauce, Polenta aus dem Ofen, glasierte Pastinaken (Lamm CH) (G,Z,K,Sel,Soj,M)	Süsskartoffeleintopf mit Linsen, veganer Jogurt-Dip mit Ingwer und Kräutern (VE,V,Z,K,Sel,Soj) vegan	Raviolini Ratatouille mit Kirschtomaten, Shiitakepilzen und gerösteten Nüssen (V,G,E,M,Z,N)
fr	Französische Zwiebelsuppe mit Brotchips und Kräutern (VE,V,Z,K,Sel,Soj) vegan	Gebratenes Lachsmedaillon mit Hollandaise, Kartoffelstock, mit Stroh, Lauchgemüse (Lachs Norwegen) (G,Z,K,Sel,Soj,M)	Tomatenrisotto mit glasierten Kefen und sautierten Pilzen (VE,V,G,Z,K,Sel,Soj,M) vegan	Raviolini Ratatouille mit Kirschtomaten, Shiitakepilzen und gerösteten Nüssen (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 Raclettekäse, Silberzwiebeln und Spreewaldgurken,
Bauernspeck und Kräuter-Mayo
(Rind CH) (G,Z,K,M,Sel,Soj,P,E,S)

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

be/vegan

Meat-free Burger mit mariniertem Chinakohl,
Tomaten und Zwiebeln, Tahini-Mayo
(VE,V,G,Z,K,Sel,Soj,P,S)

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

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. 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