

b e

16.02. bis 20.02.2026

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

Pastinaken-Rüebli-Crèmesuppe

mit Croûtons und Petersilie
(VE,V,Z,K,Sel,Soj)



be/meat **CHF 22**

inkl. Suppe oder Salat

be/vegan **CHF 21**

inkl. Suppe oder Salat

be/weekly **CHF 18**

inkl. Suppe oder Salat

di

Kürbissuppe

mit Ingwer und Kurkuma
(VE,V,Z,K,Sel,Soj)



Schweinscarrébraten

mit Kräuterkruste, dazu goldgelbe Kroketten und Blumenkohl à la Crème
(Schwein CH) (G,Z,K,Sel,Soj,M)



Tomaten-Gnocchi

an rassigem Sugo und Spinat
(VE,V,Z,K,Sel,Soj)



Gratinierte Rösti

mit Gruyère-Käse, Waldpilzragout und glasiertem Wurzelgemüse
(V,G,E,M,Z)

mi

Randensuppe

mit Ingwer-Limetten-Reduktion
(VE,V,Z,K,Sel,Soj)



Rindsdünstragout

mit Zwiebeln und Pilzen, Pilaw-Reis, Peperonata mit Tomaten und Croûtons
(Rind CH) (G,Z,K,Sel,Soj)



Linsenbällchen

auf Sellerie-Apfelsalat, glasierte Kohlräbli an Sojarahmsauce
(VE,V,Z,K,Sel,Soj)

Gratinierte Rösti

mit Gruyère-Käse, Waldpilzragout und glasiertem Wurzelgemüse
(V,G,E,M,Z)

do

Selleriecrème-suppe

mit Ingwer und Apfel
(VE,V,Z,K,Sel,Soj)



Kalbsgeschnetzeltes

an feiner Rahmsauce, Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen, geschmorter Lattich mit Gemüse-brunoise
(Kalb CH) (G,Z,K,Sel,Soj,M)



Gratinierte Süßkartoffel

mit Cashewnuss-Hummus und Peperonigemüse
(VE,V,Z,K,Sel,Soj,N)

Gratinierte Rösti

mit Gruyère-Käse, Waldpilzragout und glasiertem Wurzelgemüse
(V,G,E,M,Z)

fr

Spinatcrème-suppe

mit Kokosmilch und Pinienkernen
(VE,V,Z,K,Sel,Soj)



Gebratenes Zanderfilet

mit Safransauce, dazu Weissweinrisotto und gebratenes Pak-Choi-Gemüse
(Fisch Norwegen) (G,Z,K,Sel,Soj,M)



Penne all'arrabbiata

mit Peperoncini, Petersilie und Tomaten
(VE,V,G,Z,K,Sel,Soj,M)

Gratinierte Rösti

mit Gruyère-Käse, Waldpilzragout und glasiertem Wurzelgemüse
(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** – 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

menu

b e

burger

be/meat

Rindshacktätschli im Brioche-Bun
mit Raclettekäse, Silberzwiebeln und Spreewaldgurken,
Bauernspeck und Kräuter-Mayo
(Rind / Schwein 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**



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