

02.03. bis 06.03.2026

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	Rüebli-suppe mit Rüebli-Chips (VE,V,Z,K,Sel,Soj) 	Pouletgeschnetzeltes mit rassiger Currysauce, Trockenreis, Frühlings- zwiebeln, sautierten Zucchetti und Sesam (Poulet CH) (G,Z,K,P,Sel,Soj,Sch,M)	Dal-Ravioli mit Kräutersauce und Peperonata- Gemüse (VE,V,G,Z,K,Sel) 	Gemüselasagne mit Tomatensauce und Béchamelsauce, konfierte Cherry- Tomaten (V,G,E,M,Z)
di	Selleriesuppe mit Preiselbeeren und Nüssen (VE,V,N,Z,K,Sel,Soj) 	Schweinsripli mit Bratenjus, Salzkartoffeln und Lauch-Rahmgemüse (Schwein CH) (G,Z,K,Sel,Soj,M)	Orientalische Quinoa-Pfanne mit Erbsli, Zwiebeln, Rüebli, Peperoni, Cashew-Minze-Dip und Tofu (VE,V,Z,K,Sel,Soj) 	Gemüselasagne mit Tomatensauce und Béchamelsauce, konfierte Cherry- Tomaten (V,G,E,M,Z)
mi	Tomaten- crèmesuppe mit Basilikum und Croûtons (VE,V,Z,K,Sel,Soj) 	Rinds-Stroganoff mit sautierten Peperoni, Champignons, Essig- gurken, Pommes risso- lées und Blumenkohl Mimosa (Rind CH) (G,Z,K,Sel,Soj)	Bulgur-Taboulé mit Fenchel, Auberginen, Kürbis und Joghurtsauce (VE,V,Z,K,Sel,Soj) 	Gemüselasagne mit Tomatensauce und Béchamelsauce, konfierte Cherry- Tomaten (V,G,E,M,Z)
do	Erbsensuppe mit veganer Crème fraîche (VE,V,Z,K,Sel,Soj) 	Lammragout an Dijon-Senfsauce mit sämiger Polenta und glasierten Kefen (Lamm CH) (G,Z,K,Soj,M)	Spaghetti mit Pestosauce, gerösteten Pinien- kernen und Ofen- Tomaten (VE,V,Z,K,Sel,Soj) 	Gemüselasagne mit Tomatensauce und Béchamelsauce, konfierte Cherry- Tomaten (V,G,E,M,Z)
fr	Reissuppe mit asiatischer Randeneinlage (VE,V,Z,K,Sel,Soj) 	Gebackene Egliknusperli mit Tartarsauce, House-Frites und Broccoli mit gerösteten Kürbiskernen (Fisch DE) (G,Z,K,Sel,Soj,M)	Linguine mit Kichererbsen, Cashew-Crunch und Sweet-Pickled- Onions (VE,V,G,Z,K,Sel,Soj,M) 	Gemüselasagne mit Tomatensauce und Béchamelsauce, konfierte Cherry- Tomaten (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.

be

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** - 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

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