

23.02. bis 27.02.2026

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 Linsen-Apfel-Suppe mit Minzjoghurt (VE,V,Z,K,Sel,Soj) 


Schweins-Ossobuco mit Gremolata, Kartoffel-Rosmarin-püree und Bohnen im Speckmantel (Schwein CH) (G,Z,K,P,Sel,Soj,Sch,M)

Duett von Frühlingsrollen und Samosa mit Safran-Basmatireis, Sweet-Chili-Sauce, Papaya-Gurken-Relish (VE,V,G,Z,K,Sel) 


di Lauch-Safran-Suppe mit gerösteten Kernen (VE,V,Z,K,Sel,Soj) 


Ungarisches Poulet-Cervelat-Ragout mit Thymian-Trockenreis und geröstetem Rosenkohl-Pfälzer-gemüse (Poulet CH) (G,Z,K,Sel,Soj,M)

Äplermagronen mit gerösteten Zwiebeln und Apfelmus (VE,V,Z,K,Sel,Soj) 


mi Gemüse-Crèmesuppe mit karamellisierten Kürbiskernen (VE,V,Z,K,Sel,Soj) 

Geschmorter Kalbsschulterbraten an Rotwein-Rosmarin-sauce mit Kartoffel-gratin und Broccoli mit Mandeln (Kalb CH) (G,Z,K,Sel,Soj)

Tofucurry mit Jasmin-Zitronenreis und Asia-Gemüse, Rüebl, Zucchetti, Mais und Mungosprossen (VE,V,Z,K,Sel,Soj) 


do Polenta-Crèmesuppe mit frischen Kräutern (VE,V,Z,K,Sel,Soj) 

Rindspailard in eigener Sauce geschmort mit Safranrisotto und Fenchel-gemüse, Limetten und Dill (Rind CH) (G,Z,K,Soj,M)

Blumenkohl-Broccoli-Pastaauflauf mit Planted und Erbsli mit Rüebl (VE,V,Z,K,Sel,Soj) 

fr Kokos-Zitronengras-Suppe mit Ingwer und Kokosraspeln (VE,V,Z,K,Sel,Soj) 

Gebratenes Dorschfilet im Kräutermantel mit gebratenen Nudeln mit Cashewnüssen und Rahmspinat (Fisch Norwegen) (G,Z,K,Sel,Soj,M,N)

Gefüllte Peperoni mit Quinoa und Gemüsebrunoise, Kräutersauce (VE,V,G,Z,K,Sel,Soj,M) 

be/weekly meat

Currywurst modern mit Curry-sauce, hausgemachten Kartoffel-Wedges und grillierter Pfeffer-Ananas (Kalb CH) (G,E,M,Z)

oder

be/weekly vegi

Vegi-Currywurst modern mit Curry-sauce, hausgemachten Kartoffel-Wedges und grillierter Pfeffer-Ananas (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, 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

(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