

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	Gemüseconsommé mit Rüeblistreifen (VE,V,Z,K,Sel,Soj) 	Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Schinken und Alpkäse, dazu House Frites und glasierte Rüebli mit Vanille und Sternanis (Schwein CH) (G,Z,K,P,Sel,Soj,Sch,M)	Asiatische Reispfanne mit Gemüse, Mungobohnen, Tempeh und Sweet-Chili-Sauce (VE,V,G,Z,K,Sel) 	Tomatenspaghetti mit gehobeltem Parmesan, Babyspinat und Kernen (V,G,E,M,Z)
di	Gemüsecrèmesuppe mit Kräutern (VE,V,Z,K,Sel,Soj) 	Kalbsbrätpastetli mit Kräuterrahmsauce, dazu Pilaw-Reis aus dem Ofen und gedünstete Kefen (Kalb CH) (G,Z,K,Sel,Soj,M)	Penne mit Basilikumpesto-Sauce und sautiertem Blumenkohl (VE,V,Z,K,Sel,Soj) 	Tomatenspaghetti mit gehobeltem Parmesan, Babyspinat und Kernen (V,G,E,M,Z)
mi	Kartoffelcrèmesuppe mit Sakura-Sprossen (VE,V,Z,K,Sel,Soj) 	Geschmorter Lammstotzen mit Tomaten und Oliven, dazu Pilzrisotto und grilliertes Spargelgemüse mit Mandeln (Lamm CH) (G,Z,K,Sel,Soj)	Raviolini mit Ratatouille und grillierten Zucchini mit Sesam an Tomatensugo (VE,V,Z,K,Sel,Soj) 	Tomatenspaghetti mit gehobeltem Parmesan, Babyspinat und Kernen (V,G,E,M,Z)
do	Topinambur-Sojasuppe mit Chips und Nüssen (VE,V,Z,K,Sel,Soj) 	G'hackets und Hörnli mit gerösteten Zwiebeln, dazu Potpourri von Erbsli und Apfelmousse (Rind CH) (G,Z,K,Sel,Soj,M)	Gebackene Süsskartoffeln an Misoauce mit glasierten Spargeln (VE,V,Z,K,Sel,Soj) 	Tomatenspaghetti mit gehobeltem Parmesan, Babyspinat und Kernen (V,G,E,M,Z)
fr	Broccolicrèmesuppe mit Soja-Limetten-Topping (VE,V,Z,K,Sel,Soj) 	Sautierter Lachs mit Meerrettich-Zitronengras-Sauce, dazu Kartoffelpulp mit Spinat (Fisch Norwegen) (G,Z,K,Sel,Soj,M)	Grillierte Auberginen mit hausgemachtem Kimchi und Bulgursalat mit Minze an Currysauce (VE,V,G,Z,K,Sel,Soj,M) 	Tomatenspaghetti mit gehobeltem Parmesan, Babyspinat und Kernen (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