

23.03. bis 27.03.2026

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	Kokos-Limetten-Suppe mit Chili-Chips (VE,V,Z,K,Sel,Soj) 	Pouletpaillards vom Grill mit BBQ-Sauce, Ofenkartoffeln, Thymian und sautierten Bohnen (Poulet CH) (G,Z,K,P,Sel,Soj,Sch,M)	Linseneintopf mit Curry, Shiitake- pilzen, Broccoli, dazu Jasminreis (VE,V,G,Z,K,Sel) 	Omeletten mit Peperonata- Gemüse, Parmesan sauce, Peperoncini und Basilikum (V,G,E,M,Z)
di	Bohnen-crèmesuppe mit gebratenen Kartoffelwürfeli (VE,V,Z,K,Sel,Soj) 	Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit goldgelber Rösti dazu grünem Spargel und gerösteten Mandeln (Kalb CH) (G,Z,K,Sel,Soj,M)	Penne mit Tomatenpesto und sautierten Frühlingszwiebeln (VE,V,Z,K,Sel,Soj) 	Omeletten mit Peperonata- Gemüse, Parmesan sauce, Peperoncini und Basilikum (V,G,E,M,Z)
mi	Kartoffel-crèmesuppe mit Lauchstroh und Kernen (VE,V,Z,K,Sel,Soj) 	Schweinskarree an Morchelsauce mit Thymianreis und grilliertem Blumenkohl (Schwein CH) (G,Z,K,Sel,Soj)	Dal-Ravioli mit grillierten Zucchetti, Tomatensugo, Sesam und Basilikum (VE,V,Z,K,Sel,Soj) 	Omeletten mit Peperonata- Gemüse, Parmesan sauce, Peperoncini und Basilikum (V,G,E,M,Z)
do	Klare Gemüsesuppe mit Flädli und Kräutern (VE,V,Z,K,Sel,Soj) 	Hausgemachter Hackbraten an Dijon-Senfsauce mit Röstzwiebeln, Kartoffel- stock und Rübligemüse (Rind/Kalb CH) (G,Z,K,Soj,M)	Überbackene Spargeln an Miso-Sesam-Sauce mit Süsskartoffeln (VE,V,Z,K,Sel,Soj) 	Omeletten mit Peperonata- Gemüse, Parmesan sauce, Peperoncini und Basilikum (V,G,E,M,Z)
fr	Sellerie-Apfelsuppe mit Curry-Meringue (VE,V,Z,K,Sel,Soj) 	Sautierte Forellenfilets an Safransauce mit Quinoa und Gemüse (Fisch CH) (G,Z,K,Sel,Soj,M)	Linsentätschli mit Sour-Crème- Limetten-Dip, Kräuterrisotto und hausgemachtem Kimchi (VE,V,G,Z,K,Sel,Soj,M) 	Omeletten mit Peperonata- Gemüse, Parmesan sauce, Peperoncini und Basilikum (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 Cheddarkäse, Zwiebeln, Essiggurken und Burgersauce
(Rind CH) (G,Z,K,M,Sel,Soj,P,E,S)

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

be/vegan

Hausgemachte Falafeltätschli mit mariniertem Chinakohl,
Tomaten, Zwiebeln und 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