

be

27.04. bis 30.04.2026

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 **Spinatcrèmesuppe**
mit Gemüsestroh
und Kernen
(VE,V,Z,K,Sel,Soj)



**Pouletbrust im
Rohschinkenmantel**
an Portweinjus mit
Butternüdeli und
glasierten Spargeln
(Poulet CH) (G,Z,K,Soj,M)

Asiatische Reispfanne
mit Rüebli, Edamame,
Mungosprossen an
Sweet-Chili-Sauce und
Räuchertofu
(VE,V,Z,K,Sel,Soj)



**Schweinshals & Tofu
Korean-BBQ-Style**
mit Sweet-Potato-Frites,
Gurken-Kimchisalat und
Miso-Limetten-Mayo
(Schwein CH) (G,E,M,Z)

di **Kokos-
Limettensuppe**
mit Ingwer und
Koriander
(VE,V,Z,K,Sel,Soj)



**Rindsstroganoff
an Peperonisauce
mit Champignons,
Limetten-Safran-Reis
aus dem Ofen und
Blumenkohl Mornay
(Rind CH) (G,Z,K,Soj,M)**

**Smash-Potatos
mit veganem
Käse überbacken**
an Sara-Chia-Sauce
und zweifarbigem
Zucchetti-Dill-Relish
(VE,V,Z,K,Sel,Soj)



**Schweinshals & Tofu
Korean-BBQ-Style**
mit Sweet-Potato-Frites,
Gurken-Kimchisalat und
Miso-Limetten-Mayo
(Schwein CH) (G,E,M,Z)

mi **Pilzcrèmesuppe**
mit Sprossen
und Kräutern
(VE,V,Z,K,Sel,Soj)



**Schweinskarree-Braten
in der Kräuterkruste**
an Rosmarinjus mit
Kartoffelgratin und gla-
siertem Wurzelgemüse
(Schwein CH) (G,Z,K,Sel,M)

Linseneintopf
mit Jasminreis,
geröstetem Broccoli
und Mandeln
(VE,V,Z,K,S,Sel,Soj)



**Schweinshals & Tofu
Korean-BBQ-Style**
mit Sweet-Potato-Frites,
Gurken-Kimchisalat und
Miso-Limetten-Mayo
(Schwein CH) (G,E,M,Z)

do **Tomaten-
crèmesuppe**
mit Basilikum und
Pinienkernen
(VE,V,Z,K,Sel,Soj)



**Lammragout
Rogan Josh**
mit Basmatireis und
grilliertem Kohlrabi an
Honig-Kurkuma-Marinade
(Lamm CH) (G,Z,K,P,Sel,Soj,Sch,M)

Veganer Döner
mit Kabis, Rüebli,
Eisbergsalat, Vegane-
Thousand-Island-Sauce
und Pommes frites
(VE,V,G,Z,K,Sel)



**Schweinshals & Tofu
Korean-BBQ-Style**
mit Sweet-Potato-Frites,
Gurken-Kimchisalat und
Miso-Limetten-Mayo
(Schwein CH) (G,E,M,Z)

fr **Feiertag**
Tag der Arbeit

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.

menu

at

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