

be

04.05. bis 08.05.2026

menu oriental week



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-Kreuzkümmel-Suppe
mit Koriander und Zitronenöl
(VE,V,Z,K,Sel,Soj) 

Adana-Kebab
mit Petersilien-Minze-Bulgur, gerösteter Spitzpaprika und Sumach-Zwiebeln
(Rind/Lamm CH) (G,Z,K,P,Sel,Soj)


Linsen-Bulgur-Pilaw
mit gerösteter Aubergine und Pistazienhummus
(VE,V,G,Z,K,N,S,Sel,Soj) 

Gemüse-Lasagne
mit Frühlingsgemüse und Béchamel
(V,G,E,M,Sel,Soj)

di


Tomaten-Kichererbsen-Suppe
mit Kreuzkümmel und Minze
(VE,V,Z,K,Sel,Soj) 

Hähnchen-Tava
mit Zitrone, Tomaten, Oliven und Kräuterreis
(Poulet CH) (Z,K,Sel,Soj)


Kichererbsen-Curry
mit Duftreis, Blattspinat und Sojajoghurt-Minze-Dip
(VE,V,Z,K,Sel,Soj) 

Gemüse-Lasagne
mit Frühlingsgemüse und Béchamel
(V,G,E,M,Sel,Soj)

mi


Erbsen-Minze-Suppe
mit gerösteten Pinienkernen und Olivenöl
(VE,V,Z,K,Sel,Soj) 

Poulet-Shawarma vom Blech
Im Fladenbrot mit Knoblauchsauce, orientalischem Krautsalat und Pommes frites
(Lamm CH) (Z,K,P,M,Sel,Soj)


Tofu-Spiesse mit Harissa
an warmem Couscous (Sternanis, Zimt, Gemüsebrunoise), gerösteten Brokkoli und Tahini
(VE,V,G,Z,K,P,S,Sel,Soj) 

Gemüse-Lasagne
mit Frühlingsgemüse und Béchamel
(V,G,E,M,Sel,Soj)

do


Gurken-Kaltschale
mit Sojajoghurt, Minze und Walnüssen
(VE,V,Z,K,N,Sel,Soj) 

Lammragout persischer Art
mit Basmatireis, glasierten grünen Bohnen und Granatapfel-Salsa
(Poulet CH) (G,Z,K,P,Sel,Soj,Sch,M)


Quinoa-Gemüsepfanne
mit Boss Chicken, gegrillter Aubergine, gerösteten Karotten und Ezme
(VE,V,G,Z,K,P,Sel,Soj) 

Gemüse-Lasagne
mit Frühlingsgemüse und Béchamel
(V,G,E,M,Sel,Soj)

fr

Karotten-Ingwer-Suppe
mit Harissa-Öl und Koriander
(VE,V,Z,K,P,Sel,Soj) 

Gebackener Fisch mit Kräutermarinade
an Fenchel-Tomatengemüse, Zitronenreis und Limetten-Kreuzkümmel-Dip
(Fisch Estland) (F,Z,K,M,Sel,Soj)

Za'atar-Hummus-Teller
mit geröstetem Wurzelgemüse, frischen Kräutern und warmem Pita
(VE,V,G,Z,K,S,Sel,Soj) 

Gemüse-Lasagne
mit Frühlingsgemüse und Béchamel
(V,G,E,M,Sel,Soj)

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.

at

menu

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