

be

18.05. bis 22.05.2026

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 **Spargel-crèmesuppe**
mit veganer
Crème fraîche
(VE,V,Z,K,Sel,Soj)



Hausgemachter Hackbraten
an Dijon-Senf-Sauce
mit Kartoffelgratin,
glasierten Rüeblen,
Sternanis und Honig
(Rind/Kalb CH) (G,Z,K,Soj,M)

Ravioli
an Tomaten-Pesto-
Rahmsauce mit ge-
rösteten Pinienkernen
und gebackenen
Auberginen
(VE,V,Z,K,Sel,Soj)



Äplermagronen
mit gerösteten Zwiebeln
und Apfelmousse
(V,G,E,M,Z)

di **Rüeblen-Ingwer-Suppe**
mit Apfel
(VE,V,Z,K,Sel,Soj)



Pouletgeschnetzeltes
an Champignons-Rahm-
sauce, dazu Kräuter-Reis,
Limetten, grilliertes
Spargelgemüse mit
Miso und Kräutern
(Poulet CH) (G,Z,K,Soj,M)

Linseneintopf
mit Fladenbrot,
Räuchertofu und
Duftreis
(VE,V,Z,K,Sel,Soj)



Äplermagronen
mit gerösteten Zwiebeln
und Apfelmousse
(V,G,E,M,Z)

mi **Kabissuppe**
mit Kartoffelwürfeln
und Kümmel
(VE,V,Z,K,Sel,Soj)



Pollo al Chilindrón
mit Ofen-Polenta,
Romanesco und Pesto
(Poulet CH) (G,Z,K,Sel,M)

Gebratene Thai-Nudeln
an Sesamsauce
mit Bimi, Rüeblen
und Erbsen
(VE,V,Z,K,S,Sel,Soj)



Äplermagronen
mit gerösteten Zwiebeln
und Apfelmousse
(V,G,E,M,Z)

do **Kokos-Limettensuppe**
mit Chili-Chips
(VE,V,Z,K,Sel,Soj)



Kalbsbrätkekugeln
mit Blätterteig-Pasteten,
Pilzrahmsauce, Kartoffel-
stock und glasiertem
Wurzelgemüse
(Kalb CH) (G,Z,K,P,Sel,Soj,Sch,M)

Spargelrisotto
mit gebackener
Tomate à la Provençale
und gerösteten
Nüssen
(VE,V,G,Z,K,Sel)



Äplermagronen
mit gerösteten Zwiebeln
und Apfelmousse
(V,G,E,M,Z)

fr **Zucchettisuppe**
mit Peperoni und
Kürbiskernen
(VE,V,Z,K,Sel,Soj)



Sautiertes Zanderfilet
an Safransauce
mit Pasta, glasiertem
Fenchelgemüse
und Spinat
(Fisch Norwegen) (G,Z,K,Sel,Soj,M)

Pasta
an Limetten-
Basilikumsauce
mit Kefen und
Frühlingszwiebeln
(VE,V,G,Z,K,Sel,Soj)



Äplermagronen
mit gerösteten Zwiebeln
und Apfelmousse
(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.

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