

be

01.06. bis 05.06.2026

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-Limettensuppe
mit Limettenschnitz
(VE,V,Z,K,Sel,Soj)



Poulet-Paillards vom Grill
an BBQ-Sauce
mit Pilzrisotto und
sautierten Zucchini
(Poulet CH) (G,Z,K,P,Sel,Soj,Sch,M)

Curry-Linsen-Eintopf
mit Shiitakepilzen,
Broccoli und Jasmin-
Reis
(VE,V,Z,K,Sel)



Omeletten
mit Peperonata-Gemüse
an Parmesansauce,
Peperoncini und Basilikum
(V,G,E,M,Z)

di

Melonenkaltschale
mit Pfefferminze
und grünem Pfeffer
(VE,V,Z,K,Sel,Soj)



Kalbsbratwurst
an Zwiebelsauce
mit goldgelber Rösti,
dazu grünem Spargel
und geröstete 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
an Parmesansauce,
Peperoncini und Basilikum
(V,G,E,M,Z)

mi

Melonenkaltschale
mit frischer
Pfefferminze
(VE,V,Z,K,Sel,Soj)



Panierte Schweinsschnitzel
mit Ofenkartoffeln und
Kräuter-Sour-Crème,
dazu gebackener
Harissa-Blumenkohl
(Schwein CH) (G,Z,K,Sel,Soj)

Dal-Ravioli
mit grillierten
Zucchini, Sesam und
an pikantem Ras el-
Hanout-Tomatensugo
(VE,V,Z,G,K,Sel,Soj)



Omeletten
mit Peperonata-Gemüse
an Parmesansauce,
Peperoncini und Basilikum
(V,G,E,M,Z)

do

Melonenkaltschale
mit frischer
Pfefferminze
(VE,V,Z,K,Sel,Soj)



Rindsgeschnetzeltes ungarischer Art
mit gerösteten Zwiebeln,
Peperoni, Kartoffelstock
und Rübli Gemüse
(Rind CH) (G,Z,K,Soj,M)

Überbackene Spargeln
an Miso-Sesam-Sauce
mit Süsskartoffeln
(VE,V,Z,K,Sel,Soj)



Omeletten
mit Peperonata-Gemüse
an Parmesansauce,
Peperoncini und Basilikum
(V,G,E,M,Z)

fr

Sellerie-Apfelsuppe
mit Curry-Meringue
(VE,V,Z,K,Sel,Soj)



Flunderfilets im Backteig
mit Remouladensauce,
Zitronen-Reis und
Broccoli
(Fisch CH) (G,Z,K,Sel,Soj,M)

Vegi-Boss
mit Sour-Crème-
Limetten-Dip,
Kräuterrisotto und
hausgemachtem
Kimchi
(VE,V,G,Z,K,Sel,Soj)



Omeletten
mit Peperonata-Gemüse
an Parmesansauce,
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.

menu

at

be

burger

be/meat

Rindshacktätschli im Brioche-Bun
mit Raclettekäse, Tomaten, Rucola und Honig-Senf-Sauce
(Rind CH) (G,Z,K,M,Sel,Soj,P,E,Sen)

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

be/vegan

Veganes Edamame-Patty mit Blattsalat, gepickeltem
Rotkabis und Limetten-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