

be

22.06. bis 26.06.2026

menu

Suppe **CHF 4.5/9.5**

be/meat **CHF 22**

be/vegan **CHF 21**

inkl. Suppe oder Salat

inkl. Suppe oder Salat

mo

Curryrahmsuppe
mit Limetten und
Sprossen

(VE,V,Z,K,Sel,Soj)



Kalbsgeschnetzeltes
mit Pilzrahmsauce, dazu
Lyoner Kartoffeln,
sautierte Bohnen mit
Bohnenkraut

(Kalb CH) (Z,P,G,Sel,Soj,M)

Gratinierte Süsskartoffeln
dazu Hummus, Peperoni-
Gemüse und grillierter Tofu

(VE,V,Z,K,Sel,Soj)



di

Gemüse Consommé
mit Kräuter-
Croutons

(VE,V,Z,K,Sel,Soj)



Schweins Cordon Bleu
mit **Schinken und Berg-
käse**

dazu Pommes frites und
glasiertes Wurzelgemüse

(Schwein CH) (Z,G,K,Soj,M)

**Blumenkohl in Chipotle-
Tomatensauce**

dazu kusprige schwarze
Bohnen, geröstete
Kartoffeln aus dem
Ofen und Mex-
Tomatensalsa

(VE,V,Z,K,Sel,Soj)



mi

Rüeblicrème
mit Ingwer, Kokos und
Vanille

(VE,V,Z,K,Sel,Soj)



Sautierte Pouletbrust
mit Djon-Senf-Sauce,
dazu Limetten Risotto
und zweierlei farbige
Zucchini vom Grill

(Poulet CH) (G,Z,K,Sel,M)

Kichererbsen-Curry

mit Duftreis, Blattspinat
und Sojajoghurt-Minze-Dip

(VE,V,Z,K,Sel,Soj)



do

Kartoffelsuppe
Thymian und
Ahornsirup

(VE,V,Z,K,Sel,Soj)



**Rindsaft-Plätzli an
Rosmarin-Jus**

dazu Butternudeln und
sautierter Blumenkohl mit
Tomaten

(Rind CH) (G,Z,K,Soj,M)

Marinierter Vegiboss

mit Kräutersalsa,
glasierten Erbsen,
Sprossen und würzigem
Gemüse-Bulgur

(VE,V,Z,K,S,Sel)



fr

Erbsensuppe
mit Thymian
und Kürbiskernen

(VE,V,Z,K,Sel,Soj)



**In Folie gebackene
Wolfsbarschfilets**

dazu Kapern und
getrocknete Tomaten,
Schlosskartoffeln und
glasiertes Lauchgemüse

(Fisch EU) (G,Z,K,Sel,Soj,M)

Penne mit Tomaten-Pesto

mit sautierten
Frühlingszwiebeln

(VE,G,V,Z,K,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
an Burgersauce, mit Cheddar-Käse,
Zwiebeln und Essiggurken
(Rind CH) (G,Z,K,M,Sel,Soj,P,E,S)

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

be/vegan

Hausgemachte Edamame, mit
mariniertem Chinakohl, Tahini
Mayo, Tomaten und Zwiebeln
(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