

be

08.06. bis 12.06.2026

menu thai week



Suppe **CHF 4.5/9.5**

be/meat **CHF 22**

be/vegan **CHF 21**

inkl. Suppe oder Salat

inkl. Suppe oder Salat

mo

Pilz-Glasnudel-Brühe

mit Pak Choi,
Zitronengras
und Limette
(VE,V,Z,K,Sel,Soj)



Massaman Curry vom Rind

mit Basmatireis,
Süßkartoffel, gelber
Peperoni, grünen
Bohnen und gerösteten
Erdnüssen
(Rind CH) (Z,K,N,P,F,Sel,Soj)

Tom-Yam-Curry

mit Tofu, Pilzen,
Cherrytomaten und
Reisnudeln, dazu Som
Tam (Papayasalat)
(VE,V,Z,K,N,P,Sel,Soj)



di

Karotten-Ingwer- Kokossuppe

mit Koriander
und Limette
(VE,V,Z,K,Sel,Soj)



Tom Kha Gai Bowl

mit Pouletbrust, Glas-
nudeln, Rüebl-Julienne,
roter Peperoni, Pak Choi
und Babymais
(Poulet CH) (F,Z,K,Sel,Soj)

Grünes Curry

mit Tofu, Auberginen,
Bambussprossen,
gerösteter Spitzpeperoni,
Thai-Basilikum und
Limettenblättern, dazu
Jasminreis
(VE,V,Z,K,P,Sel,Soj)



mi

Mango-Gurken- Kaltschale

mit Limette und
Minze, Chili-Öl
auf Wunsch
(VE,V)



Pad Kra Pao vom Rindshack aus dem Wok

mit Holy Basil und
Thai-Basilikum,
Parfümreis, Spiegelei
und Thai-Gurkensalat
(Rind CH) (G,Z,K,E,F,P,Sel,Soj)

Pad Thai

mit Tofu, gerösteten
Erdnüssen, Sojasprossen,
Limette, Koriander und
Frühlingszwiebeln, dazu
Wok-Gemüse (Brokkoli,
Karotten, roter Peperoni)
(VE,V,Z,K,N,P,S,Sel,Soj)



do

Mango-Gurken- Kaltschale

mit Limette und
Minze, Chili-Öl
auf Wunsch
(VE,V)



Moo Ping & Poulet-Satay

Schweinsspiess mit Nam
Jim Jaew und Poulet-
Satay mit Erdnussauce,
dazu Sticky Rice und
Gurke-Karotte-Rotkohl-
Slaw mit Reisessig und
Sesam
(Schwein CH, Poulet CH)
(G,Z,K,N,F,P,S,Sel,Soj)

Tofu-Satay-Spiesse

mit Erdnussauce,
gewokten Glasnudeln
mit Karotten, Peperoni
und Pak Choi, dazu
warmes Edamame
(VE,V,Z,K,N,P,S,Sel,Soj)



fr

Süßkartoffel- Kokossuppe

mit Ingwer, Limetten-
blättern und
Frühlingszwiebeln
(VE,V,Z,K,Sel,Soj)



Kao Pad

gebratener Jasminreis
mit Pouletschenkel,
Rührei, getoppt mit
Black-Tiger-Crevetten und
Thai-Gurken-Relish (Ajad)
(Poulet CH, Crevetten ASC)
(G,E,F,Kre,Z,K,Sel,Soj)

Pad Kra Pao

mit Boss-Hack (Fava-
Bohne, Erbsenprotein),
Holy Basil, Thai-Basilikum,
dazu Reisnudeln und
Wok-Gemüse separat
(VE,V,Z,K,P,Sel,Soj)



Wochendessert Mango Sticky Rice mit Kokosmilch-Klebreis, frischen Mango-Spalten, Kokoscondensmilch und gerösteten Sesamsamen (VE,V,S)

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

be

burger

be/meat

Rindshacktätschli im Brioche-Bun mit Asia-Slaw (Karotte, Weisskohl, Frühlingszwiebeln), Koriander, Sriracha-Mayo und gerösteten Erdnüssen (Rind CH) (G,Z,K,N,M,E,P,S,Sel,Soj)

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

be/vegan

Edamame-Patty im Brioche-Bun mit Blattsalat, gepickeltem Rotkabis, veganer Limettenmayo, Koriander und gerösteten Erdnüssen (VE,V,G,Z,K,N,S,Sel,Soj)

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