

be

15.06. bis 19.06.2026

menu

Suppe **CHF 4.5/9.5**

be/meat **CHF 22**

be/vegan **CHF 21**

inkl. Suppe oder Salat

inkl. Suppe oder Salat

mo

Rassige Tomaten-cremesuppe

mit Basilikum und Sprossen

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



Schweinssteak vom Grill

mit Kräuterjus und Crème Fraîche, dazu Folienkartoffel aus dem Ofen und Peperoni-Gemüse

(Schwein CH) (Z,K,P,Sel,Soj,Sch,M)

Spargel-Risotto

mit gebackener Tomate Provenzale und gerösteten Nüssen

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



di

Gazpacho

Gurken-Relish

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



Poulet-Geschnetzeltes

an Champignon-Rahmsauce, dazu Kräuter-Reis mit Limetten, grilliertes Spargel-Gemüse mit Miso und Kräutern

(Poulet CH) (Z,K,Soj,M)

Linsen-Eintopf

mit Fladenbrot und Räuchertofu, dazu Duftreis

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



mi

Gazpacho

Gurken-Relish

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



Pollo al Chilindrón

dazu Polenta aus dem Ofen und Romanesco mit Pesto

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

Gebratene Thai-Nudeln

an Sesamsauce mit Broccoli, Rüebl und Erbsli

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



do

Kabissuppe

mit Kartoffelwürfel und Kimchi

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



Hausgemachter Hackbraten

mit Djon-Senf-Sauce dazu Kartoffelgratin, glasiertes Wurzelgemüse mit Sternanis und Honig

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

Ravioli

an Tomaten-Pesto-Rahmsauce, mit gerösteten Pinienkernen und gebackenen Auberginen

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



fr

Zucchettisuppe

mit Thymian und Kürbiskernen

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



Sautiertes Zanderfilet

an Safransauce, dazu Pasta mit glasiertem Fenchelgemüse und Spinat

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

Pasta

an einer Limetten-Petersiliensauce, dazu Kefen und Frühlingszwiebeln

(VE,V,G,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.

menu

at

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 Falafeltätschli 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