

# be

29.06. bis 03.07.2026

## menu

Suppe **CHF 4.5/9.5**

be/meat **CHF 22**

be/vegan **CHF 21**

inkl. Suppe oder Salat

inkl. Suppe oder Salat

**mo**

**Tomatencrèmesuppe**  
mit Basilikum  
und Sprossen  
(VE,V,Z,K,Sel,Soj)



**Knusprige Poulet-  
Schenkel aus dem Ofen**

dazu Pilaw-Reis mit  
Zitronen-Thymian,  
sautierten Kefen und  
Frühlingszwiebeln  
(Poulet CH) (Z,P,Sel,Soj,M)

**Vegi Boss**

Sour-Crème-Limetten-Dip  
dazu Kräuter-Risotto  
mit pickled Rotkabis  
(VE,V,Z,K,Sel,Soj)



**di**

**Gemüse Consommé**  
mit Kräuter- Croutons  
(VE,V,Z,K,Sel,Soj)



**Paniertes Schnitzel mit  
Garten-Kräuter-Mayo**

dazu Kartoffelsalat und  
glasiertes Wurzelgemüse  
(Schwein CH) (Z,G,K,Soj,M)

**Linsentäschli**

dazu gerösteter Sellerie  
mit Ahornsirup, Rosmarin  
und Bulgur mit Orient-  
Gewürzen an Austernpilz-  
sauce  
(VE,V,G,Z,K,Sel,Soj)



**mi**

**Rüeblicrème  
mit Ingwer**  
verfeinert mit  
Kokos und Vanille  
(VE,V,Z,K,Sel,Soj)



**Lamm-Ragout  
Rogen Josh**

dazu Kurkuma-  
Couscous und Jogurt-  
Raita mit geröstetem  
Broccoli  
(Lamm CH) (G,Z,K,Sel,M)

**Gebackene  
Miso-Auberginen**

mit Taboulé-Salat  
und Soja-Tzatziki  
(VE,V,Z,K,Sel,Soj)



**do**

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



**G'hackets und Hörnli**

dazu Öpfelmues,  
geröstete Zwiebeln  
und sautierte Erbsli  
(Rind CH) (G,Z,K,Soj,M)

**Dal-Ravioli**

mit grillierter Zucchetti,  
Sesam und pikantem  
Tomaten-Sugo mit Ras el  
Hanout  
(VE,V,Z,K,Sel)



**fr**

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



**Gebackene Eglifilets  
im Bierteig**

an Sauce-Tartare,  
dazu Salz-Kartoffel  
und glasierter Spinat  
(Fisch EU) (G,Z,K,Sel,Soj,M)

**Penne mit Tomaten-Pesto**

dazu sautierte  
Frühlingszwiebeln  
und Nüsse  
(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 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**