



03.08. bis 07.08.2026

menu korea-japan week

kombi-
angebot

be/meat menu mit Salat,
inkl. 2,5 dl hausgemachter
Schorle ab

CHF 24

Suppe **CHF 4.5/9.5**

be/meat **CHF 22**

inkl. Suppe oder Salat

be/vegan **CHF 21**

inkl. Suppe oder Salat

be/weekly **CHF 18**

inkl. Suppe oder Salat

mo **Kimchi-Jjigae**
mild-cremig
mit Tofu, Pilzen,
Frühlingszwiebeln
und Sojarahm
(VE,V,Z,K,Soj,Sel) 

Bibimbap mit Bulgogi-Rind
Sushireis mit Karotten,
Spinat, Sojasprossen,
Shiitake, Zucchetti,
Ramen-Ei und
Gochujang-Sauce,
dazu Oi Muchim
(Gurken-Sesam-Salat)
(Rind CH) (G,Z,K,E,S,Sel,Soj)

Yakisoba
gebratene Nudeln
mit Tofu, Karotten,
Peperoni und China-
kohl, dazu Kkakdugi
(Rettich-Kimchi)
(VE,V,G,Z,K,S,Sel,Soj) 

Ofen-Rösti
und Tomaten überbacken
mit Raclettekäse
dazu Rucola-Sommer-
garnitur mit Zitronen-
Dressing
(V,M,Sel)

di **Miso-Suppe**
mit Wakame
und Tofu
(VE,V,Z,K,Soj,Sel) 

Chicken-Katsu-Curry
paniertes Poulet mit
mildem Sommer-Curry
(Aubergine, Baby-Mais
und Karotten), dazu
Sushireis
(Poulet CH) (G,Z,K,E,S,Sel,Soj)

Tofu-Teriyaki
mit Sushireis, dazu
gebratener Broccoli,
Zucchetti, rote
Peperoni und
gerösteter Sesam
(VE,V,G,Z,K,S,Sel,Soj) 

Ofen-Rösti
und Tomaten überbacken
mit Raclettekäse
dazu Rucola-Sommer-
garnitur mit Zitronen-
Dressing
(V,M,Sel)

mi **Oi Naenggak**
kalte Gurkensuppe
mit Sesam an
Sojasauce,
Reisessig und
Frühlingszwiebeln
(VE,V,Z,K,S,Soj) 

KFC im Bao Bun
Korean Fried Chicken
mit Gochujang-Glasur,
Kimchi-Slaw, Sriracha-
Mayo, Frühlingszwiebeln
und zwei Baos, dazu
Asia-Salat
(Poulet CH) (G,Z,K,E,P,S,Sel,Soj)

Tofu-Karaage im Bao Bun
mit Soy-Garlic-Glasur,
Kimchi-Slaw, Sesam-
Mayo, Frühlingszwie-
beln und zwei Baos,
dazu Asia-Salat
(VE,V,G,Z,K,S,Sel,Soj) 

Ofen-Rösti
und Tomaten überbacken
mit Raclettekäse
dazu Rucola-Sommer-
garnitur mit Zitronen-
Dressing
(V,M,Sel)

do **Oi Naenggak**
kalte Gurkensuppe
mit Sesam an
Sojasauce,
Reisessig und
Frühlingszwiebeln
(VE,V,Z,K,S,Soj) 

Yakitori Negima
Poulet-Frühlingszwiebel-
Spiesse mit Jasminreis
und miso-glasierten
Auberginen (Nasu
Dengaku), dazu kalte
Edamame
(Poulet CH) (G,Z,K,S,Sel,Soj)

Japchae
Glasnudeln mit Karot-
ten, Spinat, Shiitake
und Sojasprossen an
Sesam-Sojasauce,
dazu kalte Edamame
(VE,V,Z,K,S,Sel,Soj) 

Ofen-Rösti
und Tomaten überbacken
mit Raclettekäse
dazu Rucola-Sommer-
garnitur mit Zitronen-
Dressing
(V,M,Sel)

fr **Süsskartoffel-
Ingwer-Miso**
mit Frühlings-
zwiebeln
(VE,V,Z,K,Soj,Sel) 

Salmon-Teriyaki
mit Jasminreis,
gedämpftem Pak Choi
mit Ponzu, Sesam und
Frühlingszwiebeln
(Lachs ASC) (F,G,Z,K,S,Sel,Soj)

Poke Bowl
Sushireis mit
mariniertem Tofu,
Mango, Gurke,
Avocado, Rotkohl
und Sesam-Mayo
(VE,V,Z,K,S,Sel,Soj) 

Ofen-Rösti
und Tomaten überbacken
mit Raclettekäse
dazu Rucola-Sommer-
garnitur mit Zitronen-
Dressing
(V,M,Sel)

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

mit Kimchi-Slaw, Bulgogi-Glasur, Sesam-Mayo,
Frühlingszwiebeln und gerösteten Sesamsamen
(Rind CH) (G,Z,K,M,E,S,Sel,Soj)

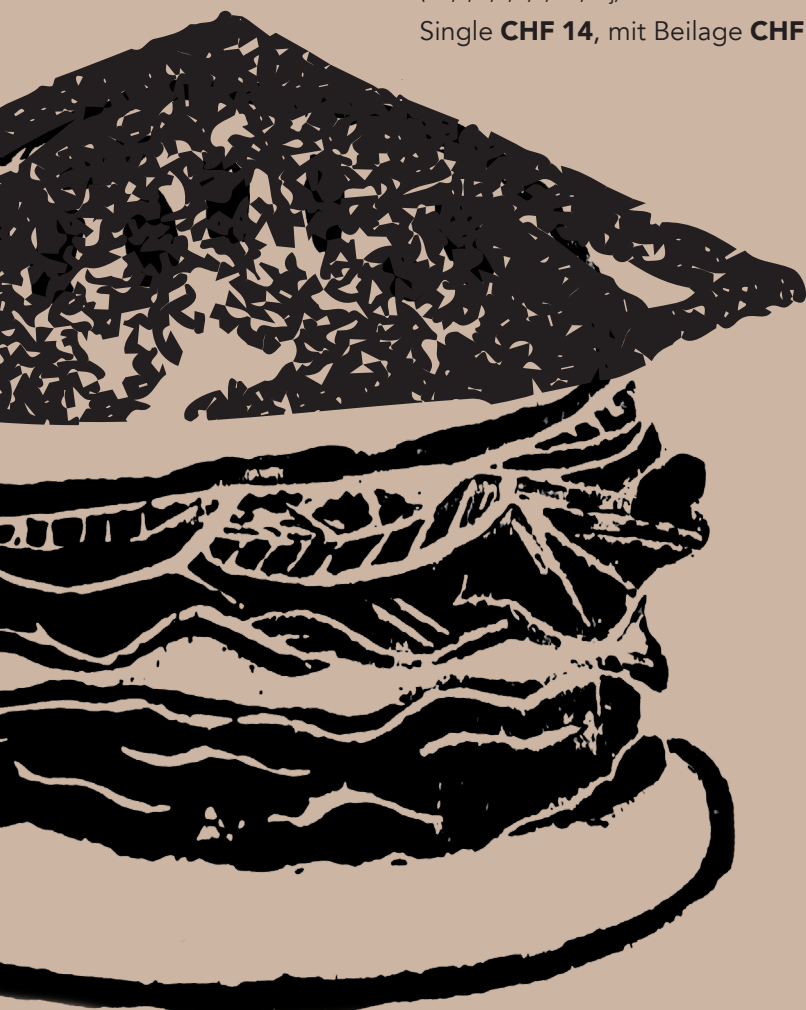
Single **CHF 15**, mit Beilage **CHF 22**

be/vegan

Edamame-Patty im Brioche Bun

mit Wakame-Salat, Miso-Aioli, gepickeltem Rotkabis,
Koriander und Sesam
(VE,V,G,Z,K,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