

24.08. bis 28.08.2026

menu

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	be/vegan CHF 21	be/weekly CHF 18
		inkl. Suppe oder Salat	inkl. Suppe oder Salat	inkl. Suppe oder Salat
mo	Chabis-Suppe mit Apfel und Kümmel (VE,V) 	Schweinspiccata mit Spaghetti, an rassiger Tomatensauce und Auberginen-Gemüse (Schwein CH) (G,Z,K,Soj)	Gebackener Tofu mit Miso und Shiitake dazu Reis-Nudeln, geräucherte Peperoni und Pilze (VE,V,Z,K,P,Sel,Soj) 	Pfannkuchen mit Spinatfüllung überbacken mit Béchamelsauce (V,G,Z,M,Sel)
di	Rüebli-Kokossuppe mit Selleriestroh (VE,V) 	Kalbsbrätkugeli mit Blätterteig-Pastetli an Champignon-Rahmsauce, dazu Pilaw-Reis und Vichy-Karotten (Kalb CH) (Z,K,G,M)	Äplermagronen mit knusprigen Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus (VE,V,G,Z,M,Sel) 	Pfannkuchen mit Spinatfüllung überbacken mit Béchamelsauce (V,G,Z,M,Sel)
mi	Klare Gemüsesuppe mit frischen Kräutern (VE,V) 	Rindsschmorbraten Thymian-Jus mit Silberzwiebeln, Kartoffelstock und Sellerie-Gemüse (Rind CH) (G,Z,K,Soj,M)	Grillierte Auberginen dazu orientalischer Reis und Bulgur-Salat mit Minze an feiner Curry-Sauce (VE,V,Z,K,G,Sel,Soj) 	Pfannkuchen mit Spinatfüllung überbacken mit Béchamelsauce (V,G,Z,M,Sel)
do	Rassige Tomatensuppe mit Peperoncini und Basilikum (VE,V) 	Rotes Thai-Curry mit Poulet dazu Duftreis und Broccoli mit Sesam (Poulet CH) (Z,K,P,Sel,Soj,S)	Gemüse-Paella mit Safran, Artischocken, weissen Bohnen und Peperoni Tricolore (VE,V,Z,K,P,Sel,Soj) 	Pfannkuchen mit Spinatfüllung überbacken mit Béchamelsauce (V,G,Z,M,Sel)
fr	Blumenkohl-Currysuppe mit Sour Cream (VE,V) 	Wolfbarschilet mit Gartenkräutern in der Folie gegart dazu Salzkartoffeln und sautierter Sommer-Spinat (Fisch Atlantik) (F,Z,K,Sel,Soj,G)	Linsentätschli mit Sweet-Chili-Limetten-Dip, dazu Kräuter-Kartoffeln und hausgemachtes Kimchi (VE,V,Z,KSoj,G) 	Pfannkuchen mit Spinatfüllung überbacken mit Béchamelsauce (V,G,Z,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.

be

burger

be/meat

Rindshacktätschli im Brioche-Bun
mit Cheddarkäse, Zwiebeln, Essiggurken und Burgersauce
(Rind CH) (G,Z,K,M,Sel,Soj,P,E,S)

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

be/vegan

Edamame-Burger an Tahini-Mayo, dazu
marinierter Chinakohl, Tomaten und Zwiebeln
(VE,V,G,Z,K,Sel,Soj,P,S)

Single **CHF 14**, mit Beilage **CHF 21**



burger

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

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