

07.09. bis 11.09.2026

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	Kürbis-cremesuppe mit Kokosmilch (VE,V,Z,Sel,Soj) 	Ungarisches Gulasch vom Rind mit Polenta aus dem Ofen mit Curry und Federkohl (Rind CH) (Z,K,P,M,Sel,Soj)	Tofu süss-sauer mit Reis und gedämpftem Pak Choi (VE,V,G,Z,K,P,Soj,S) 	Äplermagronen mit Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus (V,G,Z,M,Sel)
di	Minestrone mit Fideli (VE,V,G,Z,K,Sel) 	Penne Bolognese vom Rind mit Rucola, gehobeltem Hartkäse und sautierten Zucchini, Knoblauch, Thymian (Rind CH) (G,Z,K,SOJ,M)	Linsenfalafel mit orientalischem Couscous (Kreuzkümmel, Sternanis), Hummus und geröstetem Blumenkohl mit Kurkuma und Granatapfelkernen (VE,V,G,Z,K,S) 	Äplermagronen mit Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus (V,G,Z,M,Sel)
mi	Erbsen-Minz-Suppe (VE,V,Z,Sel) 	Poulet-Gyros mit Pommes Anna (Zitronenabrieb, Petersilie), geschmorten grünen Bohnen und Tzatziki (Poulet CH) (M,Z,K,Sel,Soj)	Gemüse-Frühlingsrollen mit Erdnuss-Dip, Wok-Gemüse und Glasnudel-Gurken-Ingwer-Salat (VE,V,G,Z,K,Soj,S,N) 	Äplermagronen mit Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus (V,G,Z,M,Sel)
do	Zucchetticreme mit Zitrusnote (VE,V,Z,Sel,Soj) 	Rahmschnitzel vom Schwein mit Butternudeln und Erbsen-Rüebli (Schwein CH) (G,M,E,Z,Sel,Soj)	Planted-Geschnetzeltes «Zürcher Art» mit Rösti und gedämpftem Broccoli (VE,V,Z,K,Sel,Soj) 	Äplermagronen mit Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus (V,G,Z,M,Sel)
fr	Rüebli-Ingwer-Suppe (VE,V,Z,Sel,Soj) 	Lachsfilet an Zitronen-Dillsauce mit Butterreis und glasiertem Fenchel (Lachs ASC) (F,M,Z,Sel,Soj)	Gelbes Kichererbsen-Curry mit Jasminreis (Zitronengras, Limettenblatt) und grünen Bohnen mit Bohnenkraut (VE,V,Z,K,Sel) 	Äplermagronen mit Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus (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