

14.09. bis 18.09.2026



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**
inkl. Suppe oder Salat

be/vegan **CHF 21**
inkl. Suppe oder Salat

be/weekly **CHF 18**
inkl. Suppe oder Salat

mo	Berner Zwiebelsuppe mit Croutons (V,G,Z,Sel)	Kalbsvoren an Rahmsauce mit Nüdeli, Broccoli und Gremolata Garnitur (Zitrone, Petersilie) (Kalb CH) (M,Z,Sel,Sch)	Randen-Risotto mit Meerrettich mit geschmortem Federkohl und gerösteten Baumnüssen (VE,V,Z,K,N,Sel,Soj,Sch) 	Gemüse-Lasagne mit Marktgemüse, würzigem Boss-Hack und Béchamel (V,G,E,M,Z,K,Sel,Soj)
di	Rüebli-Ingwer-Suppe mit Apfel (VE,V,Z,Sel,Soj) 	Fleischvogel an Bratensauce mit Kartoffelstock und glasierten Wurzelgemüse (Rind CH) (M,Z,Sel,Sch)	Spätzli-Pfanne mit Wirz mit Kartoffeln, Röstzwiebeln an Rahmsauce und mariniertem Rucola (VE,V,G,Z,K,Sel,Soj) 	Gemüse-Lasagne mit Marktgemüse, würzigem Boss-Hack und Béchamel (V,G,E,M,Z,K,Sel,Soj)
mi	Bündner Gerstensuppe (VE,V,G,Z,Sel,Soj) 	Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb mit Rösti und zweifarbigen Rüebli (Kalb CH) (M,Z,Sel,Sch)	Hörnli & Ghackets vegan mit Boss-Hack, Apfelmus und sautiertem Blattspinat (VE,V,G,Z,K,Sel,Soj) 	Gemüse-Lasagne mit Marktgemüse, würzigem Boss-Hack und Béchamel (V,G,E,M,Z,K,Sel,Soj)
do	Kürbis-Cremesuppe mit Kernenöl (VE,V,Z,Sel,Soj) 	St. Galler Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti und Bohnen-Speck-Bündeli (Kalb CH) (G,M,Z,Sel)	Lauch-Kartoffel-Gratin mit Apfel, Birne, Bergkäse-Alternative und Randen-Gemüse (VE,V,Z,K,Sel,Soj) 	Gemüse-Lasagne mit Marktgemüse, würzigem Boss-Hack und Béchamel (V,G,E,M,Z,K,Sel,Soj)
fr	Lauch-Kartoffel-Cremesuppe (VE,V,Z,Sel,Soj) 	Eglifilet «Zuger Art» an Zitronen-Kapern-Butter mit Salzkartoffeln, Fenchel und Kräuter-Gremolata (Egli CH) (F,G,M,Z)	Kürbis-Risotto mit Salbei, geschmortem Lauch und gepickelten Sweet Red Onions (VE,V,Z,Sel,Soj) 	Gemüse-Lasagne mit Marktgemüse, würzigem Boss-Hack und Béchamel (V,G,E,M,Z,K,Sel,Soj)

be

burger

be/meat

Rindshacktätschli im Brioche-Bun mit Bergkäse, Apfel-Senf-Sauce, Essiggurken und gepickelten Sweet Red Onions
(Rind CH) (G,Z,K,M,E,Sel,Sen)

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

be/vegan

Edamame-Patty im Brioche-Bun mit Apfel-Rotkabis-Slaw, Senf-Mayo und gepickelten Sweet Red Onions
(VE,V,G,Z,K,Soj,Sen)

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