

21.09. bis 25.09.2026

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-Suppe mit Kernen (VE,V,Z,Soj) 	Poulet Geschnetzeltes an Champignons-Rahm- sauce, dazu Polenta aus dem Ofen und Peperoni- Gemüse (Poulet CH) (G,Z,K,Soj,M)	Linsen-Eintopf mit Safran-Basmatireis und gebackenem Tofu (VE,V,Z,K,Sel,Soj) 	Wild-Cannelloni mit Rotkraut und Rosenkohl (Wildfleisch EU) (Z,K,Sel,G)
----	--	--	---	---

di	Rüebli-Ingwer- Suppe mit frischer Zitronenmelisse (VE,V,Z,Soj) 	Hausgemachter Hackbraten mit Djon-Senf-Sauce, dazu Kartoffelstock und glasierte Rüebli mit Sternanis und Honig (Rind/Kalb CH) (G,Z,K,Soj,M)	Kartoffeln-Gnocchi mit Lauch-Gemüse, Salbei und Baumnüssen (VE,V,Z,K,Sel,N) 	Wild-Cannelloni mit Rotkraut und Rosenkohl (Wildfleisch EU) (Z,K,Sel,G)
----	---	---	--	---

mi	Chabis-Suppe mit gebackenen Zwiebelringen (VE,V,G,Z,K,Sel,Soj) 	Hirschgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce, serviert mit Spätzli, Rotkraut und glasierten Maroni (Hirsch EU) (G,Z,K,Soj,M)	Pad-Thai mit Wok Gemüse, dazu Mungo-Bohnen, Erdnüsse und Koriander (VE,V,G,Z,K,Sel,Soj,N) 	Wild-Cannelloni mit Rotkraut und Rosenkohl (Wildfleisch EU) (Z,K,Sel,G)
----	---	---	---	---

do	Minestrone mit Marktgemüse und Borlotti- Bohnen (VE,V,G,Z,K,Sel,Soj) 	Pouletschenkel aus dem Ofen mit Kräu- ter-Zitronen-Marinade, dazu Bratkartoffeln und Broccoli (Poulet CH) (Z,K,P,Sel,Soj)	Vegiboss an Sourcream-Limet- ten-Dip, dazu Duft-Reis und Broccoli (VE,V,Z,K,Sel,Soj,M) 	Wild-Cannelloni mit Rotkraut und Rosenkohl (Wildfleisch EU) (Z,K,Sel,G)
----	--	---	--	---

fr	Lauchcrèmesuppe mit Kartoffeln und Thymian (VE,V,Z,Soj) 	Sautiertes Zanderfilets serviert mit Pasta an Safransauce und dazu geschmorter Pak-Choi (Fisch EU) (F,Z,K,Sel,Soj)	Pasta mit Kürbis- Pilz-Sauce dazu sautierter Wirsing (VE,V,Z,K,Sel,Soj) 	Wild-Cannelloni mit Rotkraut und Rosenkohl (Wildfleisch EU) (Z,K,Sel,G)
----	--	---	---	---

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 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