

28.09. bis 02.10.2026

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	Kokos-Limetten-Suppe mit Sakura-Sprossen (VE,V,Soj,Z,Sel) 	Ghackets und Hörnli mit Apfelmus und Röstzwiebeln, dazu glasierte Rüebli (Rind CH) (G,Z,K,M,E)	Dal Ravioli mit leichter Currysauce und Zucchini-Gemüse (VE,V,Z,K,G,Sel,Soj) 	Schupfnudeln mit gebackenem Kürbis, dazu glasierte Marroni (V,Z,K,P,Sel,G)
di	Randen-Suppe mit Kräuter-Pesto (VE,V,Soj,Z,Sel) 	Pouletschnitzel vom Grill an hausgemachter Kräuterbutter, als Beilage Zitrus-Pilaw- Reis und Peperonata (Poulet CH) (Z,K,Soj,M,P)	Gebackene Süsskartoffeln mit Miso-Mayonnaise, dazu sautierte Bohnen, Edamame und Pickled Onions (VE,V,Z,K,Soj) 	Schupfnudeln mit gebackenem Kürbis, dazu glasierte Marroni (V,Z,K,P,Sel,G)
mi	Sellerie-Suppe mit Preiselbeeren (VE,V,Soj,Z,Sel) 	Hirschschnitzeli an Wildrahmsauce dazu Spätzli und geschmortes Rotkraut (Hirsch EU) (G,Z,K,M,E)	Vegi Boss Lasagne mit Spinat an Béchamelsauce mit frischem Basilikum (VE,V,Z,K,G,Sel,Soj) 	Schupfnudeln mit gebackenem Kürbis, dazu glasierte Marroni (V,Z,K,P,Sel,G)
do	Bohnencreme-suppe mit Bohnenkraut (VE,V,Soj,Z,Sel) 	Schweins-Karre-Braten an Portweinjus, dazu Lyoner Kartoffeln und geröstete Pfälzer-Rüebli (Schwein CH) (Z,K,P,Sel)	Spaghetti mit Kräuter-Pesto aus dem Garten dazu sautierte Pilze und Spinat (VE,V,Z,K,G) 	Schupfnudeln mit gebackenem Kürbis, dazu glasierte Marroni (V,Z,K,P,Sel,G)
fr	Kürbiscrème-suppe mit Granatapfel (VE,V,Soj,Z,Sel) 	Gebratenes Lachsfilet an Teriyaki-Sauce, dazu gebratener Reis und Asiatischer Coleslaw- Salat (Fisch NOR)(Z,K,Sel,Soj,E,Sel,Sch)	Linsentätschli an Tomatensauce, dazu Jasminreis und Lauchgemüse (VE,V,Z,K,Sel,Soj) 	Schupfnudeln mit gebackenem Kürbis, dazu glasierte Marroni (V,Z,K,P,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