

05.10. bis 09.10.2026

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 **Wirsingsuppe**
geröstete Kürbis-
und Sonnen-
blumenkernen
(VE,V,Soj,Z,Sel)  **Hirschpfeffer**
mit Rotkraut,
glasierten Marroni und
Kartoffel-Galetten
(Hirsch EU) (G,Z,K,M,E,Z,Sch,Sel) **Planted-
Geschnetzeltes**
mit Basmatireis
und Marktgemüse
(VE,V,Z,K,Sel,Soj)  **Gefüllte Pfannkuchen**
mit Rotkraut und Pilzen
und überbacken
mit Béchamelsauce
(V,G,Z,M,Sel,E)

di **Kürbissuppe**
mit Randenwürfeln
(VE,V,Soj,Z,Sel)  **Waadtländer Saucisson**
mit Salzkartoffeln und
Lauchrahm-Gemüse
(Schwein CH) (Z,K,M,P,Sel,Sch) **Gebackener Tofu**
mit Miso und
Shiitake-Pilzen,
dazu geräucherte
Paprika und
Reisnudeln
(VE,V,Z,K,P,Sel,Soj,G)  **Gefüllte Pfannkuchen**
mit Rotkraut und Pilzen
und überbacken
mit Béchamelsauce
(V,G,Z,M,Sel,E)

mi **Apfel-
Selleriesuppe**
mit Preiselbeeren
(VE,V,Soj,Z,Sel)  **Kalbsbrätkugeli**
an Pilzrahmsauce
mit Pilaw-Reis
und glasiertes
Wurzel-Gemüse
(Kalb CH) (G,Z,K,M,E,Sel) **Linsen-Dal mediterran**
mit Spinat und
Zitrone, dazu Duft-Reis
mit Limette
(VE,V,Z,K,Sel,Soj))  **Gefüllte Pfannkuchen**
mit Rotkraut und Pilzen
und überbacken
mit Béchamelsauce
(V,G,Z,M,Sel,E)

do **Gemüsesuppe**
mit Bohnen
und Kräutern
(VE,V,Soj,Z,Sel)  **Rindsbraten
an Rotweinsauce**
mit Speck und
Silberzwiebeln, dazu
Butter-Nudeln
glasierter Rosenkohl
(Schwein CH) (Z,K,P,Sel) **Rigatoni
all'Arrabbiata**
in Tomatensauce mit
Chili, Knoblauch und
schwarzen Oliven
(VE,V,Z,K,G)  **Gefüllte Pfannkuchen**
mit Rotkraut und Pilzen
und überbacken
mit Béchamelsauce
(V,G,Z,M,Sel,E)

fr **Tomatensuppe**
mit frischen
Croûtons
(VE,V,Soj,Z,Sel)  **Gebratene
Doradenfilets**
an Limetten-Weisswein-
sauce, dazu
Quinoa mit Gemüse
(Fisch Atlantik) (Z,K,Sel,I,Sch,M,G) **Linsenfalaffel**
mit Tomatensauce,
Süßkartoffeln,
Lauchgemüse und
Soja-Tzaziki
(VE,V,Z,K,Sel,Soj)  **Gefüllte Pfannkuchen**
mit Rotkraut und Pilzen
und überbacken
mit Béchamelsauce
(V,G,Z,M,Sel,E)

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