

12.10. bis 16.10.2026

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	Curry-Kokos-Suppe mit glasierten Äpfeln (VE,V,Soj,Z,Sel) 	Paniertes Schweinsschnitzel mit Preiselbeeren, dazu Pommes Frites und sautierter Blumenkohl (Schwein CH) (G,Z,K,M,E,Sch,Sel)	Pasta an Kürbis-Pilz-Sauce mit sautiertem Wirsing (VE,V,G,Z,K,Sel,Soj) 	Spaghetti alla Carbonara mit Speck, Zwiebeln und Käse (G,Z,M,Sel)
di	Kartoffelsuppe mit gerösteten Kürbiskernen (VE,V,Soj,Z,Sel) 	Wildgeschnetzeltes mit Spätzli, Marroni und Rotkraut (Hirsch, Reh EU) (Z,K,M,P,Sel,Sch,G,E)	Grillierte Auberginen mit orientalischem Reis und Currysauce (VE,V,Z,K,G,Sel,Soj) 	Spaghetti alla Carbonara mit Speck, Zwiebeln und Käse (G,Z,M,Sel)
mi	Rüebli-suppe mit Selleriestroh (VE,V,Soj,Z,Sel) 	Kalbsbraten an Rotweinsauce mit Thymian, dazu Kartoffel-Gratin und glasiertes Wurzelgemüse (Kalb CH) (G,Z,K,M,E,Sel,Sch)	Äplermagronen mit cremigem Bergkäse, knusprigen Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus (V,G,Z,Soj,Sel)	Spaghetti alla Carbonara mit Speck, Zwiebeln und Käse (G,Z,M,Sel)
do	Süsskartoffel-suppe mit Ingwer (VE,V,Soj,Z,Sel) 	Thai-Poulet-Geschnetzeltes mit Jasmin-Reis, dazu sautierter Broccoli mit Chili und Honig (Poulet CH) (Z,K,P,Sel,G,Soj,Sch)	Kichererbsen-Spinat-Pfanne mit geräucherter Peperoni, dazu Bratkartoffeln (VE,V,Z,K,P,Sel,Soj) 	Spaghetti alla Carbonara mit Speck, Zwiebeln und Käse (G,Z,M,Sel)
fr	Erbssensuppe mit veganer Sourcream (VE,V,Soj,Z,Sel,G) 	Egli-Knusperli mit Remouladen-Sauce, dazu Salzkartoffeln und Lauchgemüse (Fisch EU) (Z,K,Sel,Sch,M,G,F,E)	Dal-Ravioli an leichter Tomatensauce mit Zucchini-Gemüse (VE,V,Z,K,G,Sel,Soj) 	Spaghetti alla Carbonara mit Speck, Zwiebeln und Käse (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 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**



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