be

09.11. bis 13.11.2026

menu

	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	**Kürbissuppe** mit Kürbiskernöl (VE,V,Soj,Z,Sel) vegan	**Schweinspiccata** an rassiger Tomatensauce, dazu Spaghetti und Auberginengemüse (Schwein CH) (G,E,M,Z,K,P,Sel)	**Gebackener Tofu** mit Miso und Shiitake-Pilzen, dazu gebratener Chinakohl und Reisnudeln (VE,V,G,Z,K,Sel,Soj) vegan	**Käsespätzli** mit Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus (V,G,E,M,Z)
di	**Rüebli-Kokos-Suppe** mit Selleriestroh (VE,V,Z,Sel) vegan	**Thai-Poulet-Geschnetzeltes** an roter Currysauce, dazu Duftreis und Pak-Choi mit Sesam (Poulet CH) (Z,K,P,Sel,Soj,S)	**Älplermagronen** an cremiger Sojarahmsauce, dazu Wirz und Birnen-Chutney (VE,V,G,Z,Sel,Soj) vegan	**Käsespätzli** mit Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus (V,G,E,M,Z)
mi	**Broccolicrèmesuppe** mit frischen Kräutern (VE,V,Soj,Z,Sel) vegan	**Kalbsbraten an Thymian-Jus** mit Silberzwiebeln, dazu Kartoffelstock und in Weisswein glasierter Bleichlauch (Kalb CH)(G,Z,K,M,Sel,Sch,Soj)	**Blumenkohl-Gratin** mit Soja-Béchamel und Edelhefe überbacken, dazu Kräuterpolenta, Granatapfel und Petersilie (VE,V,Z,Sel,Soj) vegan	**Käsespätzli** mit Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus (V,G,E,M,Z)
do	**Tomatencrèmesuppe** mit Basilikum (VE,V,Soj,Z,Sel) vegan	**Panierte Pouletschnitzeli** mit Pommes frites und dazu Rüebli-Erbsli-Gemüse (Poulet CH) (G,E,M)	**Vegi-Nuggets** mit Cocktailsauce und Pommes frites, dazu Rüebli-Erbsli-Gemüse (VE,V,G,Z,K,P,Sel,Soj) vegan	**Käsespätzli** mit Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus (V,G,E,M,Z)
	Zukunftstag			
fr	**Marronisuppe** mit Thymian (VE,V,Soj,Z,Sel) vegan	**Wolfsbarschfilet** mit Gartenkräutern in der Folie gegart, dazu Salzkartoffeln und Blattspinat (Fisch Atlantik) (F,Z,K,Sel)	**Edamame-Falafel** mit Sesam-Soja-Dip, dazu Jasminreis und hausgemachtes Kimchi (VE,V,G,Z,K,P,S,Soj) vegan	**Käsespätzli** mit Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus (V,G,E,M,Z)

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.

menu

at

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.

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