

Produktion, Nachhaltigkeit, Verantwortung

Gemüse, Salate, Kräuter

Das Gemüse, die Salate und Kräuter produzieren wir in unserer Bio-Gärtnerei in Glattfelden. Wir sind Mitglied bei ProSpecieRara.

Backwaren

Die Brote, Snacks, Kuchen, Torten und Patisserie stellen wir in unserer Bäckerei-Konditorei in Zürich-Oerlikon her.

Fleisch, Geflügel, Fisch

Wir arbeiten ausschliesslich mit regionalen Produzenten zusammen. Das Fleisch beziehen wir vorwiegend von der Metzgerei Zellweger vom Zürcher-Oberland und den Fisch aus nachhaltiger Aquakultur oder MSC.

Nachhaltigkeit

Die Lebensmittel verarbeiten wir vielseitig und schonend, arbeiten mit der „Äss-Bar“ zusammen und die Grün- und Speiseabfälle kompostieren wir in unserer Bio-Gärtnerei. Ein geschlossener Kreislauf, ökologisch und nachhaltig.

Verantwortung

Wir übernehmen soziale Verantwortung und engagieren uns mit betreuten Ausbildungsplätzen für Menschen mit gesundheitlichen Einschränkungen.

Produktion

Gerne geben wir Ihnen Auskunft über das Herstellungsverfahren, Zutaten und Allergene unserer Produkte.

Cafébar Enzian, Main Tower, Thurgauerstrasse 36/38, 8050 Zürich
T 043 811 48 61 , www.cafebar-enzian.ch

Menü

15. – 19. Januar 2018

Cafébar Enzian
hausgemacht, regional, frisch

Montag, 15. Januar 2018

Kalbsvoressen mit Karotten
Kartoffelgratin
CHF 15.00

Gemüsespiess auf Ratatouille
Kräuter-Quinoa
CHF 14.00

Glattfelder Bio-Kürbissuppe mit Madras Curry und Blutorange
Broccolisuppe
CHF 4.00 / CHF 8.50

Dienstag, 16. Januar 2018

Rindsgeschnetzeltes mit Champignons
Teigwaren mit Lauchstreifen
CHF 15.00

Kartoffelgnocchi mit Parmesan und Rucola
Tomatensugo
CHF 14.00

Bündner Gerstensuppe
Karottensuppe mit Honig und rosa Pfeffer
CHF 4.00 / CHF 8.50

Mittwoch, 17. Januar 2018

Paniertes Schnitzel vom Schweinsnierstück
Pasta Casarecce an Gemüsesauce
CHF 15.00

Äplermagronen mit Röstzwiebeln
Pochierter Weisswein-Apfel mit Vanille
CHF 14.00

Fenchelcrèmesuppe
Kichererbsensuppe mit Ajvar
CHF 4.00 / CHF 8.50

Donnerstag, 18. Januar 2018

Innerschweizer Schweinswurst mit Kartoffel-Lauchgemüse
CHF 15.00

Hausgemachte Gemüselasagne
CHF 14.00

Tomatensuppe mit Basilikum-Pesto
Selleriesuppe mit Birne
CHF 4.00 / CHF 8.50

Freitag, 19. Januar 2018

Gebackene Rotzungenfilets an Kräuter-Carbonara
Pilaw-Reis
CHF 15.00

Hausgemachtes Cordon bleu vom Schweinsnierstück
Spinat-Ricotta-Ravioli an Kräuter-Carbonara
CHF 15.00

Spinat-Ricotta-Ravioli an Kräuter-Carbonara
CHF 14.00

Minestrone
Federkohlsuppe mit Kartoffelwürfeli
CHF 4.00 / CHF 8.50

Stellen Sie sich Ihr Menü wahlweise
mit einer Suppe, Salat oder einem Dessert zusammen.

Alle Preise inkl. MWST.