

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](http://www.cafebar-enzian.ch)

# Menü

---

15. – 19. Januar 2018

**Cafébar Enzian**  
hausgemacht, regional, frisch

**Montag, 15. Januar 2018**

Kalbsvossen 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.