

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 + Vegibistro Enzian, Richtiarkade 7-9, 8304 Wallisellen
T 044 830 93 23, www.cafebar-enzian.ch

Menü

15. – 19. Oktober 2018

Cafébar Enzian
hausgemacht, regional, frisch

Montag, 15. Oktober 2018

Schweinshalsbraten mit Senfsauce und Bayrisch Kraut
Teigwaren mit Kräutern

CHF 15.00

Quinoa-Chilitätschli mit Tomaten-Basilikumsugo
Pilaw-Reis

CHF 14.00

Glattfelder Bio-Kürbissuppe
Fenchelsuppe mit Orangenabrieb

CHF 4.00 / CHF 8.50

Dienstag, 16. Oktober 2018

Ungarisches Rindsgulasch
zweierlei Bohnen und Peterlikartoffeln

CHF 15.00

Gnocchi mit Tomaten und Basilikum
mit Mozzarella überbacken

CHF 14.00

Selleriecrèmesuppe mit Apfeleinlage
Süsskartoffelsuppe

CHF 4.00 / CHF 8.50

Mittwoch, 17. Oktober 2018

Blondes Pouletschenkelragout
Kartoffel-Kürbisgratin

CHF 15.00

Orientalisches Gemüse ragout
mit Kreuzkümmel, Süsskartoffeln und Kichererbsen

CHF 14.00

Linsensuppe
Karottencrèmesuppe mit Ingwer

CHF 4.00 / CHF 8.50

Donnerstag, 18. Oktober 2018

Ossobuco mit Gremolata
Broccoli und grobe Polenta

CHF 15.00

Hausgemachte Gemüselasagne

CHF 14.00

Tomatencrèmesuppe
Pastinakensuppe mit Vanille

CHF 4.00 / CHF 8.50

Freitag, 19. Oktober 2018

Egliknusperli mit Tartarsauce
Salzkartoffeln

CHF 15.00

Hausgemachte Cordon bleu vom Schweinsnierstück
an Kräutersauce mit Gemüseis

CHF 15.00

Gebackener Fetakäse an Kräutersauce
Gemüseis

CHF 14.00

Glattfelder Bio-Kürbissuppe mit Kürbiskernöl
Curry-Kokossuppe mit Shiitake-Pilzen

CHF 4.00 / CHF 8.50

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

Alle Preise inkl. MwSt.

Allergene

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.