

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

11. – 15. Februar 2019

Cafébar Enzian
hausgemacht, regional, frisch

Montag, 11. Februar 2019

Braisiertes Rindsschulterfilet an Rotweinjus
mit Zartbitterschokolade und Kartoffelgratin

CHF 15.00

Safranrisotto mit Erbsen und Ofentomaten
mit pikanter Haube

CHF 14.00

Süsskartoffelsuppe mit Ingwer
Randencrèmesuppe mit Spinat-Quarknockerl

CHF 4.00 / CHF 8.50

Dienstag, 12. Februar 2019

Kalbsblanquette mit Pappardelle und gedünstetem Blattspinat

CHF 15.00

Pappardelle all'arrabbiata mit Greyerzer Cracker

CHF 14.00

Artischockencrèmesuppe mit Mandelplättchen
Haferflockensuppe mit Gemüsebrunoise

CHF 4.00 / CHF 8.50

Mittwoch, 13. Februar 2019

Gebratene Entenbrust an Portweinsauce
mit Mohnknödel und glasierten Karotten

CHF 15.00

Hausgemachte Gemüselasagne mit Ajvar
und gerösteten Pinienkernen

CHF 14.00

Fenchelcrèmesuppe mit Absinth
Schwarzwurzelsuppe mit Kokosmilch und Rapssamen

CHF 4.00 / CHF 8.50

Donnerstag, 14. Februar 2019

Schweinsfilet-Roulade im Kräuterschinken
auf geschmortem Gemüse
und Pilaw-Reis mit Sandelholz

CHF 15.00

Herz-Pastetli mit Gemüseragout an Schnittlauchsauce
und Pilaw-Reis mit Sandelholz

CHF 14.00

Selleriesuppe mit Apfelherzli und Selleriesamen
Zweifarbige Linsensuppe mit Blattkoriander

CHF 4.00 / CHF 8.50

Freitag, 15. Februar 2019

Pochierte Lachstranche an Teriyakisauce
Bouillon-Kartoffeln und gedünstete grüne Bohnen

CHF 15.00

Hausgemachtes Cordon bleu vom Schweinsnierstück
Gemüseravioli mit Champignon-Rahmsauce

CHF 15.00

Ravioli mit Gemüsefüllung an Champignon-Rahmsauce
dazu karamellierte Apfelwürfeli
und gedünstete grüne Bohnen

CHF 14.00

Tomatencrèmesuppe mit schwarzen Oliven
Gemüsebouillon mit Eierstich und Schnittlauch

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.