

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.

MENÜ

24. – 28. April 2017

Cafébar Enzian
hausgemacht, regional, frisch

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

Montag, 24. April 2017

Pouletbruststreifen nach Zürcher Art
Hausgemachte Kräuterspätzli

CHF 15.00

Hausgemachte Kräuterspätzli mit Gemüseragout
CHF 14.00

Tomatensuppe mit Zitronengras und Kokosmilch
Griesssuppe mit Sauerampfer
CHF 4.00 / CHF 8.50

Dienstag, 25. April 2017

Schweinsbratwurst von der Metzgerei Zellweger an Zwiebelsauce
Kartoffel-Wedges und Ofentomate
CHF 15.00

Zucchetti-Auflauf mit Ofentomate
Kartoffel-Wedges
CHF 14.00

Brokkolisuppe
Gemüsebouillon mit Eierstich und Lauchstreifen
CHF 4.00 / CHF 8.50

Mittwoch, 26. April 2017

Rindsschmorbraten an Rotweinjus mit Zartbitter-Schokolade
Hausgemachter Kartoffelstock
CHF 15.00

Halbe Peperoni mit Quinoa-Füllung
Orecciette-Teigwaren mit Tomatensauce
CHF 14.00

Fenchelsuppe
Grüne Spargelcrèmesuppe
CHF 4.00 / CHF 8.50

Donnerstag, 27. April 2017

Gehacktes mit Hörnli und Apfel-Vanillekompott
CHF 15.00

Kartoffelgnocchi mit Tomaten und Mozzarella
CHF 14.00

Erbsensuppe mit Minze
Minestrone
CHF 4.00 / CHF 8.50

Freitag, 28. April 2017

Eglifilets im Backteig mit Gemüsereis und Tartar-Joghurtsauce
CHF 15.00

Hausgemachtes Cordon bleu vom Schweinsnierstück
Spiralen-Teigwaren mit Tartar-Joghurtsauce
CHF 15.00

Falafeltäschli mit Tartar-Joghurtsauce
Gemüsereis
CHF 14.00

Karotten-Ingwersuppe
Haferflockensuppe
CHF 4.00 / CHF 8.50

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

Alle Preise in CHF inkl. MWST.