

#### 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  
043 811 48 61 , [www.cafebar-enzian.ch](http://www.cafebar-enzian.ch)

Cafébar TMC, Thurgauerstrasse 117, 8152 Glattpark  
T 044 829 21 55, [www.cafebar-enzian.ch](http://www.cafebar-enzian.ch)

Cafébar + Vegibistro Enzian, Richtiarkade 7-9, 8304 Wallisellen  
T 044 830 93 23, [www.cafebar-enzian.ch](http://www.cafebar-enzian.ch)

## Menü

11. – 15. Januar 2021

**Cafébar Enzian**

hausgemacht, regional, frisch

### Montag, 11. Januar 2021

Rindsgeschnetzeltes mit Chorizo an  
Paprika-Champignons Rahmsauce dazu Gemüsereis

CHF 15.00

\*\*\*\*\*

Pasta Spitzen mit Appenzeller Käse und Birnen-Haselnuss Crème  
dazu Balsamico Glace

CHF 14.00

\*\*\*\*\*

Kichererbsensuppe mit Schnittlauch ✓

CHF 4.00 / CHF 8.50

### Dienstag, 12. Januar 2021

Kalbsbratwurst an Körnersenfjus  
mit Blattspinat und Lyoner Kartoffeln

CHF 15.00

\*\*\*\*\*

Aubergine gefüllt mit Couscous Eintopf an Peperoni Coulis  
dazu Blattspinat ✓

CHF 14.00

\*\*\*\*\*

Kürbissuppe mit Kokosmilch und Kardamom ✓

CHF 4.00 / CHF 8.50

### Mittwoch, 13. Januar 2021

Piccata vom Schweinsnierstück  
mit Goldzöpfli-Teigwaren und Arrabbiatasauce

CHF 15.00

\*\*\*\*\*

Chili sin Carne mit Reis  
und Weizen Tortilla Chip ✓

CHF 14.00

\*\*\*\*\*

Brokkolisuppe mit Mandelmilch ✓

CHF 4.00 / CHF 8.50

### Donnerstag, 14. Januar 2021

Pouletbrust an Rotwein-Rosmarinjus mit Oliveneinlage  
dazu Dörrtomatenrisotto

CHF 15.00

\*\*\*\*\*

Äplermagronen mit Apfelkompott und Glühwein Aromen

CHF 14.00

\*\*\*\*\*

Seeländer Gemüsesuppe mit Fideli ✓

CHF 4.00 / CHF 8.50

### Freitag, 15. Januar 2021

Zanderfilets im Ei gebraten an roter Thai-Currysauce  
mit Reismudeln und Gemüsesteifen

CHF 15.00

\*\*\*\*\*

Cordon bleu vom Schweinsnierstück  
dazu Schmelzkartoffeln und gebratener Blumenkohl

CHF 15.00

\*\*\*\*\*

Gebratener Blumenkohl mit Mandeln an roter Thai-Currysauce  
mit Reismudeln und Gemüsestreifen ✓

CHF 14.00

\*\*\*\*\*

Tomatensuppe mit Oregano, Safran und Weisswein ✓

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.