

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

Cafébar TMC, Thurgauerstrasse 117, 8152 Glattpark
T 044 829 21 55, www.cafebar-enzian.ch

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

Menü

30. November – 04. Dezember 2020

Cafébar Enzian

hausgemacht, regional, frisch

Montag, 30. November 2020

Saltimbocca vom Schweinsnierstück an Marsalajus
dazu Risotto mit Dörrtomaten und Pesto

CHF 15.00

Smokey Tofu auf Lauchgemüse
mit Teigwaren ✓

CHF 14.00

Kürbissuppe mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl (ausser TMC) ✓
Kichererbsensuppe mit Ajvar und Gemüsewürfel ✓
CHF 4.00 / CHF 8.50

Dienstag, 01. Dezember 2020

Zellwegers Kalbsbratwurst an Portwein-Schalotten Jus
dazu Teigwaren mit Gemüsestreifen

CHF 15.00

Veganes Rogan Josh Gemüsecurry
dazu gebratener Basmatireis ✓

CHF 14.00

Kürbissuppe mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl ✓
Kichererbsensuppe mit Ajvar und Gemüsewürfel (ausser TMC) ✓
CHF 4.00 / CHF 8.50

Mittwoch, 02. Dezember 2020

Trutenbrust am Stück gebraten an Dörrtomaten-Rahmsauce
dazu Polenta Bramata mit Gemüse

CHF 15.00

Serviettenknödel mit Spinat
und Champignon-Ragout a la crème

CHF 14.00

Brotsuppe mit Federkohl (ausser TMC) ✓
Blumenkohlsuppe mit Schnittlauch und Flachpetersilie ✓
CHF 4.00 / CHF 8.50

Donnerstag, 03. Dezember 2020

Lasagne
mit Rindsbolognese

CHF 15.00

Linseneintopf mit Kichererbsen, Orange
und gratiniertem Blumenkohl ✓

CHF 14.00

Brotsuppe mit Federkohl ✓
Blumenkohlsuppe mit Schnittlauch und Flachpetersilie (ausser TMC) ✓
CHF 4.00 / CHF 8.50

Freitag, 04. Dezember 2020

Sautierte Goldbuttfilets mit knusprigen Kapern
dazu Schnittlauch-Kartoffelwürfel a la crème

CHF 15.00

Cordon bleu vom Schweinsnierstück
mit Schnittlauch-Kartoffelwürfel a la crème

CHF 15.00

Gemüse-Bulgur mit Wok-Zucchetti
dazu lauwarme Vinaigrette mit Cranberries und Minze ✓

CHF 14.00

Minestrone ✓

Spinatsuppe mit Mandeln (ausser TMC) ✓

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.