

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

14. – 18. September 2020

Cafébar Enzian

hausgemacht, regional, frisch

Montag, 14. September 2020

Adrio mit Rosmarin und Marsala
dazu Bratkartoffeln und Blumenkohl
dazu Teigwaren
CHF 15.00

Linseneintopf mit Falafel und Tzatziki ✓
CHF 14.00

Kichererbsensuppe mit Süsskartoffeln **(ausser TMC)** ✓
Tomatensuppe mit schwarzen Oliven
und gerösteten Pinienkerne ✓
CHF 4.00 / CHF 8.50

Dienstag, 15. September 2020

Panierte Trutenschnitzel an tomatierter Currysauce
mit Gemüseis
CHF 15.00

Schwingerhörnli mit Innerschweizer Käserahmsauce,
Röstzwiebeln und Birnenkompott
CHF 14.00

Kichererbsensuppe mit Süsskartoffeln ✓
Tomatensuppe mit schwarzen Oliven
und gerösteten Pinienkernen **(ausser TMC)** ✓
CHF 4.00 / CHF 8.50

Mittwoch, 16. September 2020

Walliser Steak an Kräuterjus mit Tomaten und Raclettekäse
überschmolzen dazu Teigwaren
CHF 15.00

Spinatlasagne mit Quinoa und Karotten-Einlage ✓
CHF 14.00

Süssmaissuppe mit Lauchstreifen
Kürbissuppe mit Ingwer **(ausser TMC)** ✓
CHF 4.00 / CHF 8.50

Donnerstag, 17. September 2020

Rindsgeschnetzeltes nach Ungarischer Art
dazu Wildreis mit Peperoni Streifen
CHF 15.00

Hausgemachte Quarkpizokel an Eierschwämmli-sauce
mit glasierten Kastanien und geschmortem Rotkraut
CHF 14.00

Kürbissuppe mit Ingwer ✓
Süssmaissuppe mit Lauchstreifen **(ausser TMC)**
CHF 4.00 / CHF 8.50

Freitag, 18. September 2020

Sautierte Forellenfilets an Teriyaki-Sauce
dazu gebratene Gemüse nudeln
CHF 15.00

Cordon bleu vom Schweinsnierstück
mit Kartoffel- und Gemüse Wedges dazu Kräuter-Quarkdip
CHF 15.00

Gebratene Gemüse nudeln mit Frühlingsrollen
und Teriyaki-Sauce ✓
CHF 14.00

Karottensuppe mit Glattfelder Bio-Chili ✓
Brotssuppe **(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.