

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

19. – 23. Oktober 2020

Cafébar Enzian

hausgemacht, regional, frisch

Montag, 19. Oktober 2020

Rindschulterstreifen Stroganoff
dazu Wildreis
CHF 15.00

Spinat Riccotta Tortellini
an Cambozola Crème und Birne
CHF 14.00

Kürbissuppe mit Curry und Kokosmilch ✓
Kartoffelsuppe mit Krautstiel (**ausser TMC**) ✓
CHF 4.00 / CHF 8.50

Dienstag, 20. Oktober 2020

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art
dazu Teigwaren und Blattspinat
CHF 15.00

Panierter Feta auf Randen Couscous
mit karamellisierten Baumüssen und Blattspinat
CHF 14.00

Kürbissuppe mit Curry und Kokosmilch (**ausser TMC**) ✓
Kartoffelsuppe mit Krautstiel ✓
CHF 4.00 / CHF 8.50

Mittwoch, 21. Oktober 2020

Steinpilz-Frikadelle
mit hausgemachtem Kartoffelstock
CHF 15.00

Bio-Vollkornreis mit Lauchgemüse
und gebackenen Kürbispickel
CHF 14.00

Gemüsesuppe nach Bündner Art (**ausser TMC**) ✓
Kabissuppe mit Cranberries ✓
CHF 4.00 / CHF 8.50

Donnerstag, 22. Oktober 2020

Pouletoberschenkel an BBQ Jus
dazu Reis mit gebratenem Süssmais
CHF 15.00

Äplermagronen
mit pochierten Weisswein-Äpfel
CHF 14.00

Gemüsesuppe nach Bündner Art ✓
Kabissuppe mit Cranberries (**ausser TMC**) ✓
CHF 4.00 / CHF 8.50

Freitag, 23. Oktober 2020

Sautierte Lachstranche an Zitronenrahmsauce
dazu Pappardelle Teigwaren und herbstliches Ratatouille
CHF 15.00

Cordon bleu vom Schweinsnierstück dazu Pappardelle Teigwaren
an Zitronenrahmsauce und herbstliches Ratatouille
CHF 15.00

Polenta Bramate mit Grana Padano dazu geröstete
Mandelblättchen und herbstliches Ratatouille
CHF 14.00

Süsskartoffelsuppe mit Chilli ✓
Selleriesuppe mit Birne (**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.