

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

23. – 27. November 2020

Cafébar Enzian

hausgemacht, regional, frisch

Montag, 23. November 2020

Fleischkäse Cordon bleu
mit Spaghetti an Tomatensugo
CHF 15.00

Vegane Tortellini mit Spinat und Quinoa
an Tomatensugo ✓
CHF 14.00

Kürbissuppe mit Kokosmilch und Kurkuma (**ausser TMC**) ✓
Linsensuppe mit Lauchstreifen ✓
CHF 4.00 / CHF 8.50

Dienstag, 24. November 2020

Rindsgulasch mit hausgemachtem
Kräuter-Kartoffelstock
CHF 15.00

Spiralen-Teigwaren mit Safran-Mandel-Sauce
dazu glasiertes Herbstgemüse ✓
CHF 14.00

Kürbissuppe mit Kokosmilch und Kurkuma ✓
Linsensuppe mit Lauchstreifen (**ausser TMC**) ✓
CHF 4.00 / CHF 8.50

Mittwoch, 25. November 2020

Pouletbrust mit Mandelkruste an Rahmsauce
mit Kaffeearomen dazu Gemüsereis
CHF 15.00

Gebackener Ziegenkäse mit Glattfelder Bio-Chutney von grünen
Tomaten dazu Gemüsereis
CHF 14.00

Rotkabissuppe mit Apfel (**ausser TMC**) ✓
Karottensuppe mit Ingwer ✓
CHF 4.00 / CHF 8.50

Donnerstag, 26. November 2020

Berner Geschnetzeltes mit Speck
dazu gedünstete grüne Bohnen und Lyoner Kartoffeln
CHF 15.00

Steinpilzrisotto mit Erbsen
und gedünsteten grünen Bohnen
CHF 14.00

Rotkabissuppe mit Apfel ✓
Karottensuppe mit Ingwer (**ausser TMC**) ✓
CHF 4.00 / CHF 8.50

Freitag, 27. November 2020

Eglifilet im Sesammantel an Koriander-Weissweinsauce
dazu Couscous mit Aubergine
CHF 15.00

Cordon bleu vom Schweinsnierstück mit Wedges und Tzatziki
dazu mit Kräuter-Brösel und Ahornsirup überbackene Tomate
CHF 15.00

Couscous mit Aubergine und Soja Joghurt Tzatziki
dazu mit Kräuter-Brösel und Ahornsirup überbackene Tomate ✓
CHF 14.00

Indische Gemüsesuppe mit Basmatireis (**ausser TMC**) ✓
Süsskartoffelsuppe mit gebratenem Blumenkohl ✓
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.