

ENJA – DIE GLÜHENDE LEIDENSCHAFT, GENUSS ZU FEIERN

Wir kochen saisonal mit puren, frischen Zutaten. Leidenschaftlich und am offenen Feuer erlebbar. Gemüse, Kräuter und Früchte sind unsere Helden. Für Fleisch- und Fischliebhaber:innen bereiten wir ausgewählte Spezialitäten zu. Der Fisch stammt frisch vom Zürichsee, das Fleisch aus der Region und das Brot wird hausgemacht. Mehr zu unseren lokalen und regionalen Partnerschaften findest du in dieser Karte.

Du möchtest dich persönlich beraten lassen?

Wir sind gerne für dich da.

VORSPEISEN

Die Suppe Weisse Spargel-Suppe mit gebratenen Birnen		16
Der Salat Frühlingssalat mit jungem Löwenzahn und Himbeerdressing	  *	16
Die Artischocke Grillierte Artischocke mit Baumnuss-Vinaigrette und Limettensauerrahm	  *	19
Das Soja-Tatar – Enja Spezialität Tatar aus Soja mit Rettich, Radiesli und Kapernäpfeln Als Hauptgang	  *	23 29
Das Rinds-Tatar Rinds-Tatar mit Rettich, Radiesli und Kapernäpfeln Als Hauptgang	 *	28 34
Der Markknochen Markknochen vom Grill mit grilliertem Brot Kleine Portion	 *	22 16

* Auf Wunsch mit glutenfreiem Brot erhältlich.

HAUPTSPEISEN

Die Gnocchi			32
Hausgemachte Bärlauch-Gnocchi mit grillierten Frühlingszwiebeln und Kräuteröl			
Der Blumenkohl – Enja Spezialität	 		34
Pikanter Blumenkohl vom Grill mit Zitronen-Joghurt, Hummus und Apfelstücken			
Der Seitan			36
Hausgemachter Seitan mit grillierten grünen Spargeln, Kumquat und Kräuteröl			
Die Spargel – Der Klassiker			38
Grüne Spargeln vom Grill mit Bratkartoffeln und Kräuterquark Dazu Züri Saft-Schinken			
Der Fisch			45
Tagesfisch aus dem Zürichsee mit Kräutern, Kapernäpfeln, Jasmin Reis und Mönchsbart			
Das Schwein			39
12h gegarte Schweinebrust vom Grill mit Jus, Nüdeli mit Mönchsbart und saisonalem Gemüse			
Das Poulet			39
Regionale Pouletbrust vom Grill mit saisonalem Gemüse Eine Beilage und eine Sauce nach Wahl			
Das Flanksteak		200 g	46
Regionales Flanksteak vom Grill mit saisonalem Gemüse Eine Beilage und eine Sauce nach Wahl			
Das Lamm		200 g	59
Lammrack vom Grill mit Kräuterkruste, Jus, Nüdeli und Mönchsbart			
Das Kalb		200 g	54
Regionales Kalbskotelett vom Grill mit saisonalem Gemüse			
		300 g	68
Eine Beilage und eine Sauce nach Wahl			
Das Ryb-Eye		200 g	48
Regionales Ryb-Eye vom Grill mit saisonalem Gemüse			
		300 g	64
Eine Beilage und eine Sauce nach Wahl			
Die Beilagen			
Bratkartoffeln, Jasmin-Reis, Nüdeli, Pommes Alouettes			
Die Saucen			
Jus, Sauce Hollandaise, Enja Chimichurri, Bacon Jam, Spicy Chef Sauce			

DESSERT & KÄSE

Vegan:

Das Meringues

Hausgemachtes Meringues mit frischen Beeren und Rahm



14

La Flor

Ein Stück Schokolade von La Flor aus Zürich



4

Traditionell:

Der Apfel

Grillierte Apfelschnitz mit Vanilleglace und karamellisierten Cashewnüssen

16

Das Küchlein

Hausgemachtes, lauwarmes Thymian-Küchlein mit Rhabarber-Himbeer Kompott und Doppelrahm

16

Der Eiskaffee

Hausgemachter, luftiger Eiskaffee mit Fricktaler Kirsch

12

15

Die Jumi Käsevariation

Käsevariation von Jumi mit Honigsenf, Nüssen, frischen Früchten, Zwiebelconfit



19

** Auf Wunsch mit glutenfreiem Brot erhältlich.*

GLACE & SORBET

Hausgemacht & vegan:

Schokolade



5

Vanille



5

Orange-Ingwer-Sorbet



5

Hanf



5

Limetten-Sorbet



5

Traditionell:

Vanille

5

Kaffee

5

Sauerrahm

5

DIE PARTNER:INNEN

Wir arbeiten mit ausgewählten lokalen und regionalen Partner:innen zusammen, die uns mit ihrer Philosophie und der Qualität ihrer Produkte überzeugen. Gemeinsam geben wir unser Bestes, um dich mit unseren Kreationen zu begeistern.

Das Holz aus dem Joblade, Zürich

Das Brennholz für das offene Feuer stammt aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern in der Region Zürich und wird vom Joblade geliefert. Der Joblade ist ein Angebot der Arbeitsintegration der Sozialen Einrichtungen und Betriebe der Stadt Zürich, das sozial benachteiligten Personen Arbeitsplätze bietet. stadt-zuerich.ch

Das Öl von Josty, Säuliamt

Das Bio-Öl aus Mettmenstetten ist naturbelassen, frisch und extra kaltgepresst. Die Ölsamen werden vor dem Pressvorgang weder zerkleinert noch erwärmt. Dadurch bleiben die natürlichen Inhaltsstoffe erhalten und entfalten ihre volle Wirkung erst nach der Einnahme im Körper. Naturbelassene Öle schmecken nicht nur gut, sondern tragen auch zu einer ausgewogenen Ernährung bei. josty-naturprodukte.ch

Der Käse von Jumi, Emmental

Die Familienkäserei aus Boll bei Bern hat sich unter Käseliebhaber:innen in der ganzen Schweiz einen Namen gemacht. Aus der frischen Rohmilch von den umliegenden Emmentaler Bauernhöfen werden verschiedene Käsesorten hergestellt, darunter weiche, harte, dezente, würzige sowie weitere Spezialitäten wie der Blauschimmelkäse «Blaus Hirni» oder die «Belper Knolle». jumi.lu

Die Schokolade von La Flor, Zürich

Die Schokoladenmanufaktur im Zürcher Binz-Quartier setzt konsequent auf nachhaltige Schokoladenproduktion, die ohne Zusatzstoffe auskommt. Die Kakaobohnen werden in Südamerika handgepflückt und in der Schweiz mit regionalem Bio-Zucker zu einer wunderbar intensiven Schokolade von höchster Qualität geröstet und verarbeitet. laflor.ch

Das Fleisch der Metzgerei Ziegler, Zürich

Die Metzgerei Ziegler hat seit 1899 qualitativ hochwertige Fleisch- und Wurstwaren im Angebot. Das Zürcher Traditionsunternehmen verwertet frisches Fleisch aus der Region Zürich, das mit dem Schweizer Label Suisse Garantie ausgezeichnet ist. zieglermetzg.ch

Die Cocktails von Mikks, Zürich

Mikks steht für frische, natürliche und geschmacksintensive Cocktails. Die hochkonzentrierten Aromen von Mikks brauchen keine künstlichen Konservierungsmittel und Geschmacksverstärker, stattdessen kommen die natürlichen Geschmacksnoten von Früchten, Gemüse und Gewürzen zur Geltung. In der hauseigenen Produktion im Zürcher Industriequartier hergestellt, wird Mikks mit Alkohol oder Mineralwasser gemischt zum perfekten Cocktail.

mikks.ch

Der Kaffee von Stoll Kaffee, Zürich

1936 im Zürcher Seefeld-Quartier gegründet, steht bei Stoll Kaffee die Leidenschaft für Kaffee bis heute im Zentrum. Qualitativ hochwertige Bohnen, über 80 Jahre Erfahrung und modernste Technologie vermischen sich bei Stoll Kaffee zur perfekten Tasse Kaffee.

stoll-kaffee.ch

Das Bier von TurbinenBräu, Zürich

Seit 1997 stellt TurbinenBräu mitten in der Stadt frisches und lokales Zürcher Bier her. Es enthält auserlesene Rohstoffe und kommt ohne Pasteurisation und weitere Konservierungsmittel aus. Das flüssige Gold wird wöchentlich in Fässer und Flaschen abgefüllt und in und um Zürich ausgeliefert.

turbinenbraeu.ch

Die Microgreens von Umami, Zürich

Die jungen Pflänzchen aus Kräuter- und Gemüsesamen von Umami sind reich an Nährstoffen. Kultiviert und geerntet werden die Microgreens von Hand in einer Lagerhalle in Altstetten. Intensiv im Geschmack, verleihen die Microgreens Speisen das gewisse Etwas und sorgen für farbige Akzente auf dem Teller.

eat-umami.ch

Der Fisch vom Zürichsee, Zürich

Im unteren Zürichsee werden am Nachmittag die Netze ausgelegt und im Morgengrauen wieder eingeholt. An sechs Tagen in der Woche liefert Adrian Gerny und sein Team frischen Fisch in bester Qualität. Dabei kommt jeweils auf den Tisch, was im Netz landet – dies variiert je nach Saison und Fangbedingungen.

zueriseefisch.ch

Die Menükarte aus der Region

Nicht nur unsere Speisen und Getränke, sondern auch unsere Menükarte ist aus der Region. Sie wurde in Handarbeit von der Buchbinderei Bubu in Mönchaltorf gebunden, die Klemmbretter aus Schweizer Nussbaumholz sind Unikate und werden in der sozialen Institution Vivazzo Stiftung in Rüti gefertigt.