

FRISCH, URSPRÜNGLICH, LIVE AM FEUER – WILLKOMMEN BEI ENJA

Enja Zürich interpretiert die Prinzipien der New Nordic Cuisine auf lokale Art: Saisonale, regionale Zutaten werden über offenem Feuer zu besonderen Gerichten – puristisch, kreativ und naturverbunden. Das Resultat ist eine moderne, authentische Küche mit klaren Aromen und starkem Bezug zur Region.

Wir empfangen unsere Gäste direkt an der Bahnhofstrasse – ob zum Frühstück, Businesslunch, Kaffeetreff oder After-Work-Drink im Enja Garten. Lass dich von unserer Leidenschaft für Gastfreundschaft und unserer besonderen Küche begeistern.

Du möchtest dich persönlich beraten lassen?
Wir sind gerne für dich da.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Die Rezeptur des Gerichts enthält keine Zutaten tierischer Herkunft (vegan).
Eine unbeabsichtigte Vermischung kann nicht vollständig ausgeschlossen werden.



Die Rezeptur des Gerichts enthält keine glutenhaltigen Zutaten. Eine unbeabsichtigte Vermischung kann nicht vollständig ausgeschlossen werden. Glutenfreies Brot ist auf Anfrage erhältlich.

Herkunft Kalb, Rind, Schwein, Poulet: Schweiz | Lamm: Schweiz/Irland | Fisch: Zürichsee

Betreffend Allergene und Intoleranzen geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft oder QR-Code scannen für die Allergenliste.















VORSPEISEN

Die Suppe ♥	18
Thurgauer Rieslingsuppe mit Zimtcroupons	
Der Salat ♥ ✂	16
Wintersalat an Preiselbeer-Dressing	
Das Rüebli ♥ ✂	19
Grillierte Karotten mit Karottengrün-Pesto, gebrannten Kürbiskernen und Karottenstampf	
Das Pilz-Parfait ✂ *	23
Pilz-Parfait, Preiselbeeren, gepickelte Schalotten, Butter und grilliertem Brot	
Die Ziege ✂	21
Karamellisierter Ziegenkäse auf Randencarpaccio mit Haselnüssen, Apfel und Vinaigrette	
Der Lachs	25
Mit Randen gebeizter Swiss Alpine Lachs, Sauerrahm und frischem Meerrettich	
Das Rinds-Tatar – Enja Spezialität ✂ *	28
Von Hand geschnittenes Rinds-Tatar mit Pickles und Kapernäpfeln	
Als Hauptgang	37
... mit Cognac	+ 5
... mit Café de Paris überbacken	+ 5
Der Markknochen ✂ *	16
Markknochen vom Grill mit grilliertem Brot	
Grosse Portion	22

* Auf Wunsch mit glutenfreiem Brot erhältlich.

HAUPTSPEISEN

Die Pilze  		44
Kräuterseitling, Igelstachelbart, Schwarzer Perlen-Seitling vom PilzChef aus Effretikon auf Champignonsauce und Kartoffel-Pilz-Küchlein		
Die Pastinake 		32
Grillierte Pastinake, Federkohl, Haselnuss, Pastinakencreme, Kerbel-Mayonnaise und schwarzer Knoblauch		
Die Rande  		34
Duo von geflammten und gepickelten Randen, Safransauce und Kartoffelstampf		
Die Capuns		34
Hausgemachte Wirz-Capuns mit Käse gratiniert		
... mit Salsiz		+5
Der Blumenkohl – Enja Spezialität  		34
Pikanter Blumenkohl vom Grill mit Zitronen-Joghurt, Hummus und Apfel		
Der Fisch		49
Zander aus Sins (AG) vom Grill mit Safransauce und Wintergemüse		
Eine Beilage nach Wahl		
Das Poulet 		39
Pouletbrust vom Grill mit Wintergemüse		
Eine Beilage und eine Sauce nach Wahl		
Das Schwein 		43
Schweinebauch-Tranche vom Grill mit Apfelrotkraut, Thymianjus und Serviettenknödel		
Das Flank Steak 	200 g	46
Flank Steak vom Grill mit Wintergemüse		
Eine Beilage und eine Sauce nach Wahl		
Das Ribeye 	200 g	48
Ribeye vom Grill mit Wintergemüse	300 g	64
Eine Beilage und eine Sauce nach Wahl		
Das Kalb 	200 g	56
Kalbskotelett vom Grill mit Wintergemüse	300 g	68
Eine Beilage und eine Sauce nach Wahl		

Die Beilagen

Kartoffelstampf, Grillkartoffeln, Spätzli,
Roter Reis, Pommes Allumettes, Serviettenknödel

Die Saucen

Jus, Sauce béarnaise, Enja Chimichurri,
Spicy Chef Sauce, Café de Paris, Safransauce

DESSERT & KÄSE

Die Birne	16
Birnen-Tarte Tatin mit luftigem Schokoladenglace	
Der Cheesecake	16
Karamell-Cheesecake mit Salzkaramellglace	
Die Schokolade	16
Schokoladenbiskuit gefüllt mit hausgemachtem Schokoladenmousse und Mandarinensorbet	
Der Eiskaffee ✂	14
Hausgemachter, luftiger Eiskaffee	
... mit Kirsch	17
Das Tiramisu	18
Enja Tiramisu nach klassischer Art	
Die Jumi Käsevariation ✂ *	23
Käsevariation von Jumi mit Honigsenf, Honig, getrockneten Aprikosen und Baumnüssen	

* Auf Wunsch mit glutenfreiem Brot erhältlich.

GLACE & SORBET

Hausgemacht & luftig	5
Vanille ♡	
Mandarinensorbet ♡	
Salzkaramellglace	
Kaffee	
Schokolade	
Vanille	