

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 ZimtcROUTONS	
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 	46
Flank Steak vom Grill mit Wintergemüse	200 g
Eine Beilage und eine Sauce nach Wahl	
Das Ribeye 	48
Ribeye vom Grill mit Wintergemüse	200 g
Eine Beilage und eine Sauce nach Wahl	300 g
Das Kalb 	56
Kalbskotelett vom Grill mit Wintergemüse	200 g
Eine Beilage und eine Sauce nach Wahl	300 g
Die Beilagen	Die Saucen
Kartoffelstampf, Grillkartoffeln, Spätzli,	Jus, Sauce béarnaise, Enja Chimichurri,
Roter Reis, Pommes Allumettes, Serviettenknödel	Spicy Chef Sauce, Café de Paris, Safransauce

DESSERT & KÄSE

Die Birne Birnen-Tarte Tatin mit luftigem Schokoladenglace	16
Der Cheesecake Karamell-Cheesecake mit Salzkaramellglace	16
Die Schokolade Schokoladenbiskuit gefüllt mit hausgemachtem Schokoladenmousse und Mandarinensorbet	16
Der Eiskaffee ☕ Hausgemachter, luftiger Eiskaffee ... mit Kirsch	14 17
Das Tiramisu Enja Tiramisu nach klassischer Art	18
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 ☺	
Mandinensorbet ☺	
Salzkaramellglace	
Kaffee	
Schokolade	
Vanille	