



















































Mercato Brasserie

02. bis 08.02.2026

Für den digitalen
Menüplan mit allen Infos
den QR-Code scannen!



«JE NE SUIS COQ AU VIN» PLANTED «COQ» AU VIN, SELLERIE, TRÜFFEL...
«COQ» AU VIN, SELLERIE, TRÜFFEL...
MAIS-BASABOUSA, MISO-KARAMELL-SAUCE, ...
MENÜ MIT GERINGEM ÖKOLOGIS-
CHEN FUSSABDRUCK

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Abendessen BPW  	Abendessen BPW  	Abendessen BPW  	Abendessen BPW  	Abendessen BPW  
Geschmorte Aubergine, Kaffee und Kräuter   	Geschmorte Aubergine, Kaffee und Kräuter   	Geschmorte Aubergine, Kaffee und Kräuter   	Geschmorte Aubergine, Kaffee und Kräuter   	Geschmorte Aubergine, Kaffee und Kräuter   
«Je ne suis coq au vin» Planted «coq» au vin, Sellerie, Trüffel und Kartoffeln   	«Je ne suis coq au vin» Planted «coq» au vin, Sellerie, Trüffel und Kartoffeln   	«Je ne suis coq au vin» Planted «coq» au vin, Sellerie, Trüffel und Kartoffeln   	«Je ne suis coq au vin» Planted «coq» au vin, Sellerie, Trüffel und Kartoffeln   	«Je ne suis coq au vin» Planted «coq» au vin, Sellerie, Trüffel und Kartoffeln   
Mais-Basabousa, Miso-Karamell-Sauce, marinierte Orangen und Schokocrumble  	Mais-Basabousa, Miso-Karamell-Sauce, marinierte Orangen und Schokocrumble  	Mais-Basabousa, Miso-Karamell-Sauce, marinierte Orangen und Schokocrumble  	Mais-Basabousa, Miso-Karamell-Sauce, marinierte Orangen und Schokocrumble  	Mais-Basabousa, Miso-Karamell-Sauce, marinierte Orangen und Schokocrumble  

Allfällige Änderungen einzelner Menü-Komponenten werden jeweils direkt an der Speiseausgabe schriftlich kommuniziert. Bei Unklarheiten zu Allergenen oder Bedarf an weiterführenden Informationen können Sie sich jederzeit an unsere Fachpersonen wenden.

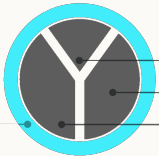
Preise in CHF inkl. MwSt.



Klimawirkung
der Mahlzeiten
entdecken ...

Klimawirkung

- hoch
- mittel
- niedrig



Ausgewogenheit

- Proteine
- Kohlenhydrate
- Gemüse & Früchte

... und
ausgewogene
Ernährung
erkennen.

Mercato Brasserie

02. bis 08.02.2026

Für den digitalen
Menüplan mit allen Infos
den QR-Code scannen!



MAIS-BASABOUSA,
MISO-KARAMELL-SAUCE,...
«JE NE SUIS COQ AU VIN» PLANTED «COQ» AU VIN, SELLERIE, TRÜFFEL...
«COQ» AU VIN, SELLERIE, TRÜFFEL...
GESCHMORTE AUBERGINE, KAFFEE UND KRÄUTER
MENÜ MIT GERINGEM ÖKOLOGIS-
CHEN FUSSABDRUCK

Samstag

Sonntag

Abendessen BPW 	Abendessen BPW
Geschmorte Aubergine, Kaffee und Kräuter 	Geschmorte Aubergine, Kaffee und Kräuter
«Je ne suis coq au vin» Planted «coq» au vin, Sellerie, Trüffel und Kartoffeln 	«Je ne suis coq au vin» Planted «coq» au vin, Sellerie, Trüffel und Kartoffeln
Mais-Basabousa, Miso-Karamell-Sauce, marinierte Orangen und Schokocrumble 	Mais-Basabousa, Miso-Karamell-Sauce, marinierte Orangen und Schokocrumble

Allfällige Änderungen einzelner Menü-Komponenten werden jeweils direkt an der Speiseausgabe schriftlich kommuniziert. Bei Unklarheiten zu Allergenen oder Bedarf an weiterführenden Informationen können Sie sich jederzeit an unsere Fachpersonen wenden.

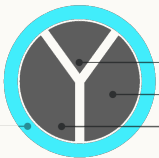
Preise in CHF inkl. MwSt.



Klimawirkung
der Mahlzeiten
entdecken ...

Klimawirkung

- hoch
- mittel
- niedrig



Ausgewogenheit

- Proteine
- Kohlenhydrate
- Gemüse & Früchte

... und
ausgewogene
Ernährung
erkennen.