

Bluefactory | Mycelium

Menu du midi

03. bis 09.06.2024

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



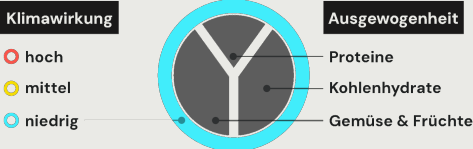
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Green House	Tarte tatin mit karamellisiertem Chicorée, Kopfsalat in Vinaigrette, Serviert...  12.00	Grüner und weißer Spargel, Auf italienische Art, Olivenöl, Parmesan, Walnüsse, Rucola   12.00	Blumenkohlkräpfen, Tempura, Tandoori-Joghurtsauce, Gegrillte Grapefruit   12.00	Gebratene Süßkartoffeln nach Jerusalemer Art, Granatapfel, Spinatsprossen     12.00	Selbstgemachte Veggie-Bowl, aktuelle Hülsenfrüchte, Feta, Artischocken, Spinat..    12.00
Market Place	Gegrilltes Geflügelschnitzel, Pfeffer- und Zitronensoße, Bulgur mit Basilikum,...  16.90	Lamm-Confit nach Freiburger Art, Hausgemachtes Kartoffelpüree, Grüne Bohnen mit Zwiebeln   18.90	Rindfleisch-Moussaka mit Auberginen, Sahne, Knoblauch, Gewürze, Zwiebelsprossen  18.90	Schweinerack mit Zwiebeln, Slow Cooking, Gebratener Reis mit Tomate, und Paprika    18.90	Vegetarisches Couscous mit Saisongemüse, Handwerkliche Brühe Harissa,...  18.90
Chef's special	Spaghetti aus frischen Tomaten, Sauté aus Meeresfrüchten, Aktuelles Gemüse   16.90	Spaghetti aus frischen Tomaten, Aktuelles Gemüse, Sauté aus Meeresfrüchten   16.90	Spaghetti aus frischen Tomaten, Aktuelles Gemüse, Sauté aus Meeresfrüchten   16.90	Spaghetti aus frischen Tomaten, Aktuelles Gemüse, Sauté aus Meeresfrüchten   16.90	Spaghetti aus frischen Tomaten, Aktuelles Gemüse, Pesto, Salat vom Buffet   16.90

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 ...



... und ausgewogene Ernährung erkennen.