

Bluefactory | Mycelium

Menu du midi

01. bis 07.07.2024

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



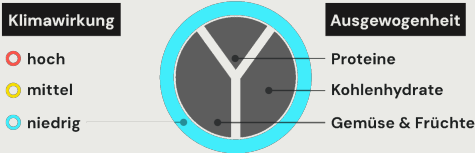
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Green House	Gegrillter Brokkoli, Quinoa mit Cashewnüssen, BBQ-Sauce mit Datteln, Crunchy aus.. 12.00	Landsaladine, Pochiertes Ei, Croutons, Gruyère, Tomaten, Spinat und hausgemachte... 12.00	Handwerkliches Blätterteiggebäck, mit frischen Pilzen, Kräuterrahmquenelle, Mischung aus... 12.00	Dahl aus Korallenlinsen, mit Kokosmilch und Gewürzen, Basmati und Spinat, Gegrillte Orange mit... 12.00	Rigatoni Pesto Pistazie, Mozzarella-Butterflönne, Hausgemachtes... 12.00
Market Place	Putensteak, mit Gemüse der Saison, Weißer Reis mit Erbsen, Zwiebelkraut und Mandeln, Menü... 16.90	Rindsgeschnetzeltes aus der Schweiz, Zitronengras und Ingwer,... 16.90	Tagliatelle mit Krevetten, Hausgemachte Tomaten-Sahne-Sauce,... 16.90	Vegetarisches Pad Thai, Limette und Erdnüsse, Gemüse, Tofu, Nudeln, Frühlingszwiebeln und... 16.90	Hähnchenbrust Schweiz, nach ungarischer Art, Paprika, Sauerrahm, Reis und Weißkohl,... 16.90
Chef's special	Tintenfisch alla Gallega, Traditionelles Tintenfischrezept, aus Galizien, Kartoffeln und... 14.90	Tintenfisch alla Gallega, Traditionelles Tintenfischrezept, aus Galizien, Kartoffeln und... 14.90	Tintenfisch alla Gallega, Traditionelles Tintenfischrezept, aus Galizien, Kartoffeln und... 14.90	Ganzer Blumenkohlbraten, Mit Erdnuss mariniert, Frische Udon-Nudeln,... 14.90	Tintenfisch alla Gallega, Traditionelles Tintenfischrezept, aus Galizien, Kartoffeln und... 14.90

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.