

Bluefactory | Mycelium

Menu du midi

13. bis 19.01.2025

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



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Green House	Blumenkohl roots, Beluga-Linsen, Roots-Soße, Pickles aus roten Zwiebeln    14.00	Thai Tofu, "Coco-caca" Soße, Gebratenes frisches Gemüse, Basmati Fairtrade   14.00	Gebratene Nudeln Mycelium, Pilze und Gemüse, Erdnüsse geschält, geröstet   14.00	Tofu auf japanische Art, Klebreis & Nori, Edamame mit Fleur de Sel (Salz), Koriander & Sesam   14.00	Spaghetti "vegana", Mit frischem Gemüse, Basilikum-Öl   14.00
Market Place	Schwarze Blutwurst, Butterhörnchen, Blattspinat, Salatbar  16.90	Gebratene Nierchen mit Vinai-grette, Kartoffel-gratin, Vichy-Karotten, Salatbar   18.90	Kutteln nach Milanese-Art, Knoblauchbrot, Kartoffeln mit Petersilie, Salatbar  16.90	Geschmorte Schweinshaxe, Tagliatelle mit Butter, Glasierter Rosenkohl, Salatbar  16.90	Geschmorter Schweinefuß, Kartoffelpüree mit Kürbis und Rosmarin, Gebratene Pilze,...  16.90
Chef's special	Risotto des Tages „Forestier“ (Wald), Gebratene Pilze, Salatbar   16.90	Risotto des Tages „Schrimpseli“, Marinierte Garnelen, Salatbar  17.90	Risotto des Tages „Meuuuh“, Tail-ladiertes Rinder-bavette, Salatbar   18.90	Risotto des Tages „Glugoululou“, Piccata von Putenbrust, Salatbar   16.90	Risotto des Tages „Cochon qu'il est bon“ (Schwein ist gut), Gebratener Markknochen, Salat-..  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.