

Bluefactory | Mycelium

Menu du midi

22. bis 28.07.2024

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



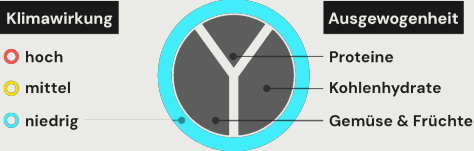
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Green House	Makkaroni aus dem Chalet, Mit Bergkäse, Lauch, Kartoffeln, Frischer Spinat, Und all die Liebe des...  12.00	Sommerliche Quiche, Mit Gemüse der Saison, Hüttenkäse mit Basilikum,...  12.00	"Eventail" von gegrilltem Sommergemüse, Green oil "Roots", Karamellisierte Kürbiskerne,...   12.00	Rührei auf spanische Art, Concassé aus frischen Tomaten, Gebratene Zwiebeln, Brot mit...  12.00	Hausgemachtes vegetarisches Pad Thai, Gebratene Reisnudeln, Pak Choi mit Knoblauch,...    12.00
Market Place	Italienische Caprese, Tomatensorten der Saison, Mozzarella buffala, Gressini hausgemacht, Suppe.  16.90	Roastbeef bei niedriger Temperatur gegart, Hausgemachte Tartarsauce, Pommes...   16.90	Smoked chicken grill, Huhn und geräucherter Speck Schweiz, Grüner Linseneintopf, mit...   16.90	Lasagne Mycelium, Mit Schweizer Rindfleisch und Pilzen, Waldsaft mit sehr wilden Kräutern,...  16.90	Paniertes Schweineschnitzel "BlueGranola", Hausgemachte Mayonnaise des...  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.