

Bluefactory | Mycelium

Menu du midi

09. bis 15.09.2024

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



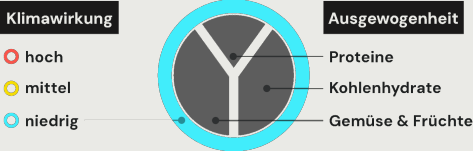
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Green House	Veganes Pad Thai mit Tofu, Nudeln aus Reis, Ei, Mungobohnen   12.00	Salat des Herrn Seguin, Ziegenkäse-toast mit Honig, Birne in Rotwein und karamellisierten...  12.00	Mit Pilzen gefüllte Ravioli, Cumberland-Sauce, Grana Padano Chips, Mariniertes Rotkohl...  12.00	Quiche mit Käse aus der Region, Gruyère von der Alp, Salat auf dem Teller...  12.00	Mexikanischer Gemüse-Wrap, Tomaten, Avocados, Paprika, Mais, Schüssel am...  12.00
Market Place	Estofat mit Bohnen aus Castelnau-dary, Hausgemachtes Entenconfit, Geschmorte...   16.90	Rindfleischburger Gruyère style, Bun, Rindfleisch, Speck, Vacherin,Zwiebelconfit, Pommes frites...  16.90	Handwerklich hergestellter Mafe Gora's food, Poulet, Gemüse, Süßkartoffeln,...    16.90	Borne Schinken, Speck und Wurst, Weißkohl und Kartoffeln, Hausgemachter Senf,...   16.90	BENICHON, Lammragout nach Freiburger Art, Hausgemachtes Kartoffelpüree, Grüne...   16.90
Chef's special	Pad Thai Fun & Fresh, Mit Schweizer Poulet, Ei, Sojasprossen und Tralala, Salat oder Tagessuppe    16.90	Pad Thai Fun & Fresh, Mit Schweizer Poulet, Ei, Sojasprossen und Tralala, Salat oder Tagessuppe    16.90	Pad Thai Fun & Fresh, Mit Schweizer Poulet, Ei, Sojasprossen und Tralala, Salat oder Tagessuppe    16.90	Pad Thai Fun & Fresh, Mit Schweizer Poulet, Ei, Sojasprossen und Tralala, Salat oder Tagessuppe    16.90	Pad Thai Fun & Fresh, Mit Schweizer Poulet, Ei, Sojasprossen und Tralala, Salat oder Tagessuppe    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.