

Bluefactory | Mycelium

Menu du midi

29.09 bis 05.10.2025

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



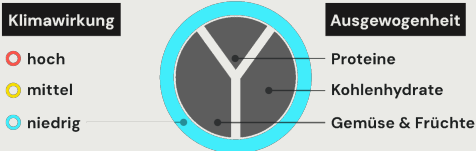
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Green House	Falafel natur und Rote Beete, Orientalischer Salat mit Joghurtsauce, Gemüsepfanne mit...   15.00	Risotto mit Kürbis und Pilzen, Getrocknete Tomaten, Rucola, Suppe oder Salat des Tages   15.00	Geschmorte grüne Linsen, Wurzel Gemüse geröstet, Kräuteröl mit Limette, Suppe oder...    15.00	Vegetarischer Wrap nach mexikanischer Art, Mais, Banane, Reis, Ananas, Ei, Rote Bohnen...   15.00	Vegetarischer Croque Monsieur, Überbacken mit Bechamelsauce, Vegetarische Wurst,...  15.00
Market Place	Poulet au „panier“ – das Original, Mit Senf und Gewürzen, Pommes frites und Karotten, Suppe oder Salat..  18.90	Makkaroni aus der Chalet, Wurstwaren aus La Borne, Apfelkompott, Gebratene Zwiebeln,...  18.90	Paella "Meister Gora", Meeresfrüchte und Poulet, Gemüse und Zitronenschnitt, Suppe...   18.90	Pad Thai mit Poulet, Gebratene Reismnudeln mit Poulet, Asiatisches Gemüse, Hühnerbrühe, Suppe...    18.90	Tintenfischringe, Tartarsauce, Kartoffeln, Suppe des Tages, Salatbuffet  18.90
Chef's special	Rehragout mit Preiselbeeren, Botzi-Birne, Geschmortes Rotkraut,...  24.90	Rehragout mit Preiselbeeren, Botzi-Birne, Geschmortes Rotkraut,...  24.90	Rehragout mit Preiselbeeren, Botzi-Birne, Geschmortes Rotkraut,...  24.90	Rehragout mit Preiselbeeren, Botzi-Birne, Geschmortes Rotkraut,...  24.90	Rehragout mit Preiselbeeren, Botzi-Birne, Geschmortes Rotkraut,...  24.90

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.