

Bluefactory | Mycelium

Menu du midi

13. bis 19.10.2025

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



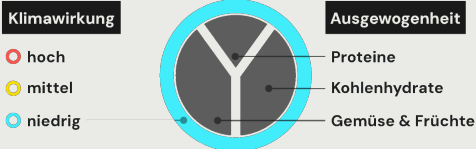
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Green House	Tajine mit Kichererbsen, Karotten, Auberginen und Rosinen, Mariniertes und gegrilltes Quorn,...   15.00	Ravioli mit Pilzen, Weißwein-creme, Geröstete Mandeln, Salat- oder Suppenbar  15.00	Hausgemachtes Omelett mit Erbsen, Und in Philadelphia, Brokkoli mit Cashewnüssen,...   15.00	Soba-Nudeln mit frischem Tofu, Rainbow Salat, Knuspriger Ingwer, Edamame, Salat-...   15.00	Traditionelle Busecca, Italienische Gemüsesuppe, Knoblauch-toast, Salat- oder...  15.00
Market Place	Walliser Raclette-Teller, Getrockneter Speck, Käse, Kartoffeln, Gurken und...  18.90	Grünes Curry mit Poulet, im Wok gebratenem Gemüse, Kokosmilch und Thai-Basilikum,...    18.90	Miesmuscheln nach Marinière-Art, Mit Weißwein und Gemüse, Pommes frites, Salat- oder...  18.90	Lammkeule bei niedriger Temperatur, Hausgemachte Kartoffelpüree, Bohnen mit...   18.90	Rigatoni mit frischen Venusmuscheln, Spaghetti, Knoblauch und Petersilie, Salat- oder...  18.90
Chef's special	Hirschschnitzel, frisch zubereite, Traubensauce mit 5 Gewürzen, Hausgemachte...  24.90	Hirschschnitzel, frisch zubereite, Traubensauce mit 5 Gewürzen, Hausgemachte...  24.90	Hirschschnitzel, frisch zubereiteg, Traubensauce mit 5 Gewürzen, Hausgemachte...  24.90	Hirschschnitzel, frisch zubereiteg, Traubensauce mit 5 Gewürzen, Hausgemachte...  24.90	Hirschschnitzel, frisch zubereiteg, Traubensauce mit 5 Gewürzen, Hausgemachte...  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.