

Bluefactory | Mycelium

Menu du midi

21. bis 27.10.2024

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



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Green House	Gebratener Moschuskürbis Wald, Weiße Quinoa, mit Herbstgeschmack  12.00	Griechischer Fladen, Pita-Brot, Spinat, Feta, Paprika und Salat  12.00	Sushi day, Gurke, japanisches Omelett, Rettich, Avocado, Edamame  12.00	Rösti-Kroketten, mit Frischkäse, Rosenkohl und Zwiebelkompott  12.00	Veganes Tartar Green Mountain, Toast und Balsamico, Tagessalat  12.00
Market Place	Rindfleischbällchen auf schwedische Art, Kartoffelpüree, Erbsen, Preiselbeerkon-...  16.90	Gnocchi alla sal-siccia, Fenchel, Oregano, Selbst-gemachte Tomaten-soße, Tagessuppe...  16.90	Sushi day, Tempura-Garnelen, Lachs, Soja, Edamame, Avocado, Philadelphia,...  16.90	Gelbe Pouletbrust, mit Pilzen, Reis mit Weißwein, Geschmorter Rotkohl, Tagessuppe oder...  16.90	Rotbarschfilet Murat, Frische Artischocken, Krocketkartoffeln, Tagessuppe oder -salat  16.90
Chef's special	Rehpfeffer oder Hirschschnittel, Wild in Freiheit, Baden-Badener Soße,...  18.90	Rehpfeffer oder Hirschschnittel, Wild in Freiheit, Baden-Badener Soße,...  18.90	Rehpfeffer oder Hirschschnittel, Wild in Freiheit, Baden-Badener Soße,...  18.90	Rehpfeffer oder Hirschschnittel, Wild in Freiheit, Baden-Badener Soße,...  18.90	Rehpfeffer oder Hirschschnittel, Wild in Freiheit, Baden-Badener Soße,...  18.90

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 ...

Klimawirkung

- hoch
- mittel
- niedrig



Ausgewogenheit

- Proteine
- Kohlenhydrate
- Gemüse & Früchte

... und ausgewogene Ernährung erkennen.