

Bluefactory | Mycelium

Menu du midi

10. bis 16.11.2025

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



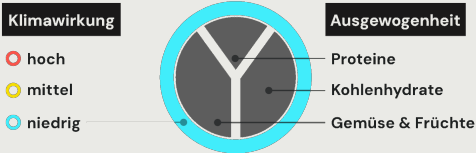
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Green House	Caponata Siciliana, Venere-Reis, Spinatsalat, Croutons und Mozzarella, Salat oder Suppe des...  15.00	Soba-Nudeln mit hausgemachten Tofu-Krapfen, Edamame und frische Sprossen aus...   15.00	Maiskolben nach Cajun-Art, Kartoffelecken, Barbecue-Sauce, Saisonaler Salat mit...   15.00	"Roots mood", Gebratener Blumenkohl mit Zwiebelsauce, Beluga-Linsen, crunchy roots,...   15.00	Tagliatelle vom Bergbauern, Lauch und Äpfel, Alpkäse-Sauce, Salat oder Suppe des...  15.00
Market Place	Singapore Laksa, Kokosnuss-Nudelsuppe, Poulet, Zitronengras, Kurkuma, Brokkoli...   18.90	„Pork Belly“ – Schweinebauch, Hausgemachte Marinade & Ingwer, Pak Choi mit Soja,...   18.90	Würziger Lamm-Eintopf, Spinat nach indischer Art, Basmati, Mandeln und hausgemachtes Chutney,...  18.90	Hausgemachtes grünes Curry mit Poulet, Reisnudeln, Limette, Thai-Basilikum,...   18.90	Filet de truite saumonée grillée, port. à 135g, Quinoa cuit, Blattspinat gedünstet mit Chili,...  18.90
Chef's special	„The Tartare“ Simmental-Rindfleisch, Mit dem Messer gehackt, Frische...  25.00	„The Tartare“ Simmental-Rindfleisch, Mit dem Messer gehackt, Frische...  25.00	„The Tartare“ Simmental-Rindfleisch, Mit dem Messer gehackt, Frische...  25.00	„The Tartare“ Simmental-Rindfleisch, Mit dem Messer gehackt, Frische...  25.00	„The Tartare“ Simmental-Rindfleisch, Mit dem Messer gehackt, Frische...  25.00

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.