

Bluefactory | Mycelium

Menu du midi

18. bis 24.11.2024

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



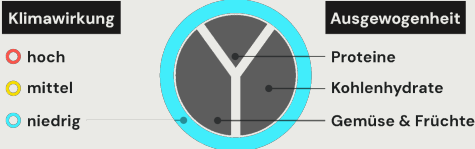
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Green House	„Ratacheese“ von Herrn Jossi, Ratatouille + Freiburger Vacherin, Eine schmackhafte...   14.00	Cari aus Kürbis und Linsen, Mit Kokosmilch, Asiatiktok Geschmacksmis-...    14.00	Lasagne aus frischem Gemüse, Brunnenkresse, Öl aus Kürbiskernen  14.00	Kruste mit Waldpilzen, Frische Creme mit Liebstöckel, und frische Sprossen  14.00	Eier „Dubarry“, Gräfin Du Barry 1768, Diablotin  14.00
Market Place	Traditioneller Papet Vaudois, Kohlwurst AOP, Lauch und Kartoffeln, Senf, Salatbar   16.90	Pouletgeschnetzeltes nach Zürcher Art, Pilze und Kartoffeln, Panaché aus glasierten...  16.90	Walliser Raclette, Neue Kartoffeln, Hausgemachte Gemüsepickles, Salatbar  16.90	Freiburger Hützensuppe, Milch, Hörnchen, Spinat, Soisson, Wurzelgemüse, Brot, Käse,...  16.90	Jurassischer Toéché, Sankt-Martins-Kuchen mit Kirschwasser, Mit...  16.90
Chef's special	Soup Bambus Bowl (SBB), Hausgemachte Brühe mit frischem Gemüse, Vegan, Poulet oder...  16.90	Soup Bambus Bowl (SBB), Hausgemachte Brühe mit frischem Gemüse, Vegan, Poulet oder...  16.90	Soup Bambus Bowl (SBB), Hausgemachte Brühe mit frischem Gemüse, Vegan, Poulet oder...  16.90	Soup Bambus Bowl (SBB), Hausgemachte Brühe mit frischem Gemüse, Vegan, Poulet oder...  16.90	Soup Bambus Bowl (SBB), Hausgemachte Brühe mit frischem Gemüse, Vegan, Poulet oder...  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.