

Bluefactory | Mycelium

Menu du midi

15. bis 21.12.2025

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



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Green House	Rührei mit getrockneten Tomaten, und frischem Basilikum, Knoblauchtost und Krautsalat, Salat-...  15.00	Kichererbsen-Süßkartoffel-Curry, Jasminreis mit Kardamom, Brokkoli mit...  15.00 	Blätterteiggebäck mit Wintergemüse, Pilzsauce, Karamellisierte Maronen, Salat- oder..  15.00	Ravioli der Saison, Basilikum-Pesto, Quark mit Schnittlauch, Salat- oder Suppen-...  15.00	Handgemachter Wrap mit Quorn, Weizenfladen, Quorn, Gemüse, Avocado,...  15.00
Market Place	Paniertes Poulet-Schnitzel mit Zitrone, Kartoffeln und Schnittlauchcreme,...  18.90 	Penne mit frischem Lachs, Leichte Sahnesauce mit Dill, Gegrillte Artischocke, Salat-...  18.90	Reife Schweinekotelett am Knochen, Kartoffelgratin, Kürbis und Rosmarin...  18.90	Tandoori-Hähnchenschenkel, Basmatireis mit Kokosnuss und Sesam, Erbsen mit...  18.90	
Chef's special	Gebratenes Entenfilet mit Rosmarin, Karamellisierte Orangensauce, Wildreis,...  24.90 	Gebratenes Entenfilet mit Rosmarin, Karamellisierte Orangensauce, Wildreis,...  24.90 	Gebratenes Entenfilet mit Rosmarin, Karamellisierte Orangensauce, Wildreis,...  24.90 	Gebratenes Entenfilet mit Rosmarin, Karamellisierte Orangensauce, Wildreis,...  24.90 	Gebratenes Entenfilet mit Rosmarin, Karamellisierte Orangensauce, Wildreis,...  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.

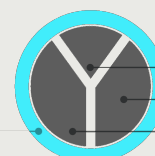
Preise in CHF inkl. MwSt.



Klimawirkung der Mahlzeiten entdecken ...

Klimawirkung

- hoch
- mittel
- niedrig



Ausgewogenheit

- Proteine
- Kohlenhydrate
- Gemüse & Früchte

... und ausgewogene Ernährung erkennen.