

Bluefactory | Mycelium

Menu du midi

10. bis 16.02.2025

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



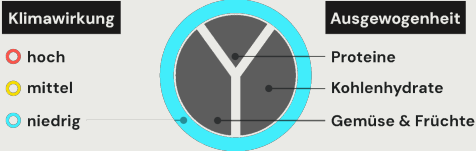
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Green House	Chili sin carne aus Quorn, Weißer Reis, rote Bohnen und Chilischoten    14.00	Penne mit drei Käsesorten, Karamellisierter Apfel  14.00	Selbstgemachte Chaletsuppe, Nach Belieben... Croutons, Gruyère und Schnittlauch  14.00	Blätterteig mit frischen Pilzen, Kerbel-Karotten-Creme von Mr. Rabbit  14.00	Weizennudeln mit Sesam, Teriyaki-Gemüsepfanne   14.00
Market Place	Kabeljaufilet im Teig, Mayonnaise mit Limetten, Pommes frites, Karotten Lyoner Art, Salatbar   16.90	Schweinefleisch-Secretreto, Bratkartoffeln aus dem Ofen, Gefüllte hausgemachte...    16.90	Traditioneller Eintopf, Kartoffeln, Petersilie, Wintergemüse und Senf, Salatbar   16.90	Coq au vin „Oma“ (Hahn in Wein), Nudeln mit Olivenöl, Gemüse vom Markt, Salatbar  16.90	In Weißwein pochiertes Schollenfilet, Soße mit kleinem Gemüse, Aktuelles...  16.90
Chef's special	Traditionelles Biryani-Poulet, Koriander und Gewürze, Reis des Tages, Pickles,...    18.90	Indisches Kalbscurry, Joghurt mit Kräutern, Gebratener Blumenkohl, Langkörniger Reis,...  18.90	Hausgemachte Lammbällchen, Naan Brot, Joghurtsoße, Reis auf indische Art,...  18.90	Fischcurry mit Kokosmilch, Gemüse, Linsen, Reis mit Kardamom, Salatbar    18.90	Handgemachte Samosas mit Rindfleisch, Hausgemachte Soße, Indische...   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 ...



... und ausgewogene Ernährung erkennen.