

Bluefactory | Mycelium

Menu du midi

13. to 19.10.2025

For the digital meal plan with further details, scan the QR-Code!



	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
GREEN HOUSE	Tajine mit Kichererbsen, Karotten, Auberginen und Rosinen, Mariniertes und gegrilltes Quorn,...   15.00	Ravioli mit Pilzen, Weißwein-creme, Geröstete Mandeln, Salat- oder Suppenbar  15.00	Hausgemachtes Omelett mit Erbsen, Und in Philadelphia, Brokkoli mit Cashewnüssen,...   15.00	Soba-Nudeln mit frischem Tofu, Rainbow Salat, Knuspriger Ingwer, Edamame, Salat-...   15.00	Traditionelle Busecca, Italienische Gemüsesuppe, Knoblauch-toast, Salat- oder...  15.00
MARKET PLACE	Walliser Raclette-Teller, Getrockneter Speck, Käse, Kartoffeln, Gurken und...  18.90	Grünes Curry mit Poulet, im Wok gebratenem Gemüse, Kokosmilch und Thai-Basilikum,...    18.90	Miesmuscheln nach Marinière-Art, Mit Weißwein und Gemüse, Pommes frites, Salat- oder...  18.90	Lammkeule bei niedriger Temperatur, Hausgemachte Kartoffelpüree, Bohnen mit...   18.90	Rigatoni mit frischen Venusmuscheln, Spaghetti, Knoblauch und Petersilie, Salat- oder...  18.90
CHEF'S SPECIAL	Hirschschnitzel, frisch zubereite, Traubensauce mit 5 Gewürzen, Hausgemachte...  24.90	Hirschschnitzel, frisch zubereite, Traubensauce mit 5 Gewürzen, Hausgemachte...  24.90	Hirschschnitzel, frisch zubereitet, Traubensauce mit 5 Gewürzen, Hausgemachte...  24.90	Hirschschnitzel, frisch zubereitet, Traubensauce mit 5 Gewürzen, Hausgemachte...  24.90	Hirschschnitzel, frisch zubereitet, Traubensauce mit 5 Gewürzen, Hausgemachte...  24.90

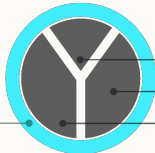
Any changes to individual menu components will be communicated in writing directly at the food counter. If you are unsure about allergens or require further information, you can contact our staff at any time.



Discover the climate impact of meals...

Climate Impact

- High
- Medium
- Low



Balance

- Proteins
- Carbohydrates
- Vegetables & Fruits

...and identify balanced nutrition.