

Bluefactory | Mycelium

Menu du midi

21. to 27.04.2025

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



	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Green House	14.00	Vol-au-vent mit Pilzen, Spargel und kreolischer Reis 14.00	Marinierter und gegrillter Halloumi, Griechischer Salat, Oliven, Gurken, getrocknete Tomat-... 14.00	Vegetarische Ravioli der Saison, Käsesoße mit Sahne, Geriebener Gruyère 14.00	Vegetarische Samosas, Joghurtsoße, Bulgur, Gurken-Sesam-Salat 14.00
Market Place	16.90	Paniertes Pouletschnitzel, Bärlauchsauce, Karottensalat mit hausgemachten... 17.90	Pojarski vom gebratenen Kalb, Grüne Pfeffersoße mit Sahne, Gebratene Zucchini mit Ore... 18.90	Mariniertes Bratpoulet, Karamellisierte Karotten, Ofenkartoffeln mit Kräutercreme,... 17.90	Bauernbratwurst, Saft mit Schalotten, Gebratener Blumenkohl, Kartoffeln nach... 17.90
Chef's special	16.90	Peruanisches Ceviche, Tortillachips, Mais, Süßkartoffel, Koriander und weißer Reis, Tages... 18.90	Ceviche von Thunfisch und Avocado, Ananas, Koriander, Limette, Rohkost und haus... 18.90	Ecuadorianisches Ceviche, Mit gekochten Garnelen, Tortilla, Mais, Tomaten, Limette,... 18.90	Ceviche vom Heilbutt nach Schweizer Art, Mango und Avocado, Mischung aus Tomaten, Zwiebeln... 18.90

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...



...and identify balanced nutrition.