

Bluefactory | Mycelium

Menu du midi

08. to 14.07.2024

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



	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Green House	Hörnli "Röstigraben", Nudeln mit Sahne aus outre-Sarine, Hausgemachtes Apfelkompott,...  9.00	Saisongemüse mit Cashewnüssen, Polenta bramata, Gebratene Zwiebeln, Halbsüßer Gurken-...   12.00	Wok mit frischem Gemüse und Ingwer, Nudeln "Aphrodite", Teriyaki-Soße, Erdnussbruch   12.00	Omelette auf japanische Art, Parfümierter Jasminreis, Mariniertes Weißkohl, Sojasauce und...  12.00	Fusion Food, Gebratene Süßkartoffeln, Hausgemachte Chimichurri-Sauce,...    12.00
Market Place	Schweizer Schweinshackfleisch, Handwerkliche Country-Kartoffeln,...   16.90	Ungarisches Gulasch, Mit würzigem Seitan, Tagliatelle mit Olivenöl, Gebratene Paprika mit Thymian,...   16.90	Hausgemachtes Rindfleisch-Feuilleté, "Pommes d'amour" Soße, Pilaw-Reis mit...  16.90	Mexican Planted Bowl, Nachos, Quinoa, Guacamole, Pico de Gallo, Weiße Soße, Tages-...    16.90	Spare Ribs, Gegrillter Schweinebauch, BBQ-Soße, Tex-Mex-Reissalat, Pop-corn,...   16.90

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.