

Bluefactory | Mycelium

Menu du midi

26.08 to 01.09.2024

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

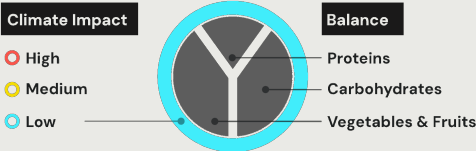


	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Green House	Schweizer Produzenten, Walliser Zucchini mit Paprika mariniert und gebraten, Weizen... 12.00	Schweizer Produzenten, Berner Artischocke ganz, Auf altmodische Art, Genfer Schalot... 12.00	Schweizer Produzenten, Cassolette mit Waadtländer Pilzen, Knoblauchkrokant,... 12.00	Schweizer Produzenten, Auberginen-Tempura aus dem Waadtland,... 12.00	Schweizer Produzenten, Gefüllte Tomaten mit Erbsen, und Ricotta, Auf seinem Salatbett der.. 12.00
Market Place	Swiss black Angus Burger, Grüne Pfeffersauce, Tagliatelle mit Butter, Glasierte Freiburger... 16.90	Gebratenes Schweizer Poulet, Kochsaft, Berner Kartoffeln, Schweizer grüne... 16.90	Schweizer Schweinshaxe auf Tessiner Art, Polenta Brama-ta aus Schweizer Mais, Kandierte To... 16.90	Caesar-Palace-Salat, Römersalat, Poulet, Parmesan, Croutons, Eier, Tomate, Soße... 16.90	Traditionelle Currywurst, Hausgemachte Tomaten- und Currysauce, Kartoffel... 16.90
Chef's special	Beignets von Schweizer Felchen, Kartoffelpüree mit Tomate, Mycelium-Soße, Saisonaler.. 16.90	Beignets von Schweizer Felchen, Kartoffelpüree mit Tomate, Mycelium-Soße, Saisonaler.. 16.90	Beignets von Schweizer Felchen, Kartoffelpüree mit Tomate, Mycelium-Soße, Saisonaler.. 16.90	Beignets von Schweizer Felchen, Kartoffelpüree mit Tomate, Mycelium-Soße, Saisonaler.. 16.90	Beignets von Schweizer Felchen, Kartoffelpüree mit Tomate, Mycelium-Soße, Saisonaler.. 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.