

Bluefactory | Mycelium

Menu du midi

27.10 to 02.11.2025

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

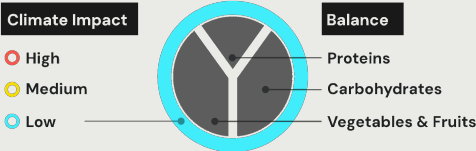


	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Green House	Schwarzer Reis nach italienischer Art, Spinat mit Rahm, Soße mit Gorgonzola, Geröstete...  15.00	Hausgemachte Focaccia Capricciosa, Tomate und Mozzarella, Gegrillte Artischocken mit...  15.00	Gnocchi-Gratin mit getrockneten Tomaten, Sahne-Schnittlauch-Sauce,...  15.00	Burger Green Mountain, Süßkartoffel-Pommes frites, Fruchtiger...  15.00	Spätzli mit frischem Gemüse, Pilzsoße mit Sahne, Glasierte Maronen, Salat- oder Suppenbar  15.00
Market Place	Ofenkartoffeln, Hausgemachte Tartarsauce, Fischkräpfen in Bierteig,...  18.90 	Osso buco di maiale, Risotto alla milanese, Gratinierte Mangoldstiele, Salat- oder Suppenbar  18.90	Wildbratwurst, Spätzli mit Butter, Preiselbeersauce, Gebratener Rosenkohl, Salat- oder Suppen...  18.90	Froschschenkel, Sahnesauce, Pommes frites, Gemüse der Saison, Salat- oder...  18.90	Sushi mit Tempura-Garnelen, 100 % hausgemacht, Ingwer, Sojasauce, Edamame,...  18.90
Chef's special	Hausgemachter Hirschburger, Briochebrot und Senf aus Bénichon, Apfel Zwiebel...  24.90	Hausgemachter Hirschburger, Briochebrot und Senf aus Bénichon, Apfel Zwiebel...  24.90	Hausgemachter Hirschburger, Briochebrot und Senf aus Bénichon, Apfel Zwiebel...  24.90	Hausgemachter Hirschburger, Briochebrot und Senf aus Bénichon, Apfel Zwiebel...  24.90	Hausgemachter Hirschburger, Briochebrot und Senf aus Bénichon, Apfel Zwiebel...  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...



...and identify balanced nutrition.