

Bluefactory | Mycelium

Menu du midi

10. to 16.11.2025

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



	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Green House	Caponata Siciliana, Venere-Reis, Spinatsalat, Croutons und Mozzarella, Salat oder Suppe des...  15.00	Soba-Nudeln mit hausgemachten Tofu-Krapfen, Edamame und frische Sprossen aus...   15.00	Maiskolben nach Cajun-Art, Kartoffelecken, Barbecue-Sauce, Saisonaler Salat mit...   15.00	"Roots mood", Gebratener Blumenkohl mit Zwiebel-sauce, Beluga-Linsen, crunchy roots,...   15.00	Tagliatelle vom Bergbauern, Lauch und Äpfel, Alpkäse-Sauce, Salat oder Suppe des...  15.00
Market Place	Singapore Laksa, Kokosnuss-Nudelsuppe, Poulet, Zitronengras, Kurkuma, Brokkoli...   18.90	„Pork Belly“ – Schweinebauch, Hausgemachte Marinade & Ingwer, Pak Choi mit Soja,...   18.90	Würziger Lamm-Eintopf, Spinat nach indischer Art, Basmati, Mandeln und hausgemachtes Chutney,...  18.90	Hausgemachtes grünes Curry mit Poulet, Reisnudeln, Limette, Thai-Basilikum,...   18.90	Filet de truite saumonée grillée, port. à 135g, Quinoa cuit, Blattspinat gedünstet mit Chili,...  18.90
Chef's special	„The Tartare“ Simmental-Rindfleisch, Mit dem Messer gehackt, Frische...  25.00	„The Tartare“ Simmental-Rindfleisch, Mit dem Messer gehackt, Frische...  25.00	„The Tartare“ Simmental-Rindfleisch, Mit dem Messer gehackt, Frische...  25.00	„The Tartare“ Simmental-Rindfleisch, Mit dem Messer gehackt, Frische...  25.00	„The Tartare“ Simmental-Rindfleisch, Mit dem Messer gehackt, Frische...  25.00

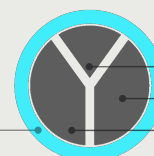
Any changes to individual menu components will be communicated in writing directly at the food counter. If you are unsure about allergens or require further information, you can contact our staff at any time.



Discover the climate impact of meals...

Climate Impact

-  High
-  Medium
-  Low



Balance

- Proteins
- Carbohydrates
- Vegetables & Fruits

...and identify balanced nutrition.