

Mitarbeiterrestaurant UBS Le Mosaïque / Uetlihof 2

Montag, 20. Mai	Dienstag, 21. Mai	Mittwoch, 22. Mai	Donnerstag, 23. Mai	Freitag, 24. Mai
FAVORITE Schweinsnitzel Jäger Art Champignonsauce Spätzli Gemüse <i>ca. 960 kcal / Fleisch: Schweiz</i>	FAVORITE Kalbsgeschnetzeltes Paprika-Joghurtsauce Teigwaren Romanesco <i>ca. 940 kcal / Fleisch: Schweiz</i>	FAVORITE Schweins Cordon Bleu Country Cuts Karotten <i>ca. 980 kcal / Fleisch: Schweiz</i>	FAVORITE Truthahnschnitzel Sauce Hollandaise Bärlauch Spätzli Ratatouille <i>ca. 950 kcal / Fleisch: Frankreich</i>	FAVORITE Pouletschenkel mariniert mit Honig und Thymian Kräutersauce Pilawreis Grüne Bohnen <i>ca. 950 kcal / Fleisch: Schweiz</i>
INT 10.80 / EXT 14.80	INT 10.80 / EXT 14.80	INT 10.80 / EXT 14.80	INT 10.80 / EXT 14.80	INT 10.80 / EXT 14.80
FAVORITE Rindfleischvogel oder Ossobuco Kartoffelstock Gemüse <i>ca. 990 kcal / Fleisch: Schweiz</i>	FAVORITE Vegetarisches & veganes Buffet	FAVORITE Pasta Plausch mit hausgemachten Saucen <i>ca. 920 kcal / Fleisch: Schweiz</i>	FAVORITE Vegetarisches & veganes Buffet	
INT 10.80 / EXT 14.80	100g: INT 2.60 / EXT 3.10	INT 10.80 / EXT 14.80	100g: INT 2.60 / EXT 3.10	
SPECIAL Ma Home Peru Pollo con Tarrarin Peru Poulet Nudeln Gemüse <i>ca. 910 kcal / Fleisch: Schweiz</i>	SPECIAL My Home Philippinen Kaldereta Beef Stew Rindsragout mit Gemüse Jasminreis <i>ca. 910 kcal / Fleisch: Schweiz</i>	SPECIAL My Home Nepal Dal Bhat mit Lamm Gemüse Curry Naanbrot <i>ca. 910 kcal / Fleisch: Ireland</i>	SPECIAL My Home Thailand Pad Kra Pou Moo Kaxi Dao Schweinsgehacktes mit Thai Basilikum, Chili und Schlangen Bohnen Spiegelei Jasminreis <i>ca. 910 kcal / Fleisch: Schweiz</i>	SPECIAL Hausgemachtes paniertes Schweinsnitzel Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren <i>ca. 910 kcal / Fleisch: Schweiz</i>
INT 10.80 / EXT 14.80	INT 10.80 / EXT 14.80	INT 10.80 / EXT 14.80	INT 10.80 / EXT 14.80	INT 10.80 / EXT 14.80
VITALITY Westindisches Vindaloo mit Kichererbsen, Ananas, Tomaten, Chili, Ingwer und Kartoffeln <i>ca. 890 kcal</i>	VITALITY Tortelli Spargeln Kerbelsauce Gemüse <i>ca. 750 kcal</i>	VITALITY Hausgemachte Crepes gefüllt mit Frühlingsgemüse und Frischkäse Kressesauce <i>ca. 790 kcal</i>	VITALITY Äpler Maggaronen mit Kartoffeln, Zwiebeln, Käse und Rahm Apfelmus <i>ca. 840 kcal</i>	VITALITY Gemüse Samosa Erdbeer-Chilisauce Lauwarmer Gemüsesalat mit Cashewnüssen <i>ca. 840 kcal</i>
INT 10.00 / EXT 14.00	INT 10.00 / EXT 14.00	INT 10.00 / EXT 14.00	INT 10.00 / EXT 14.00	INT 10.00 / EXT 14.00
METABOLIC BALANCE Tilapiafilet mit getrockneten Tomaten und Kapern Camarque Reis Gemüestabchen <i>ca. 640 kcal / Fisch: Indonesien</i>	METABOLIC BALANCE Saiblingfilet Salsa Verde Quinoa Wirsing mit Baumnüssen <i>ca. 640 kcal / Fisch: Island</i>	METABOLIC BALANCE Kabeljaufilet mit Kräuterkruste Gersten-Gemüseeintopf mit Meerrettich und Fenchel <i>ca. 640 kcal / Fisch: Nordost Atlantik</i>	METABOLIC BALANCE Lachsfilet Avocado Dip Ebly Knackererbsen <i>ca. 640 kcal / Fisch: Norwegen</i>	METABOLIC BALANCE Crevetten Spiess Zitronen-Soja-Joghurt Dip Gewürz-Couscous Auberginen mit Sesam <i>ca. 640 kcal / Fisch: Vietnam</i>
INT 10.80 / EXT 14.80	INT 10.80 / EXT 14.80	INT 10.80 / EXT 14.80	INT 10.80 / EXT 14.80	INT 10.80 / EXT 14.80
SOUP Spargel-Orangensuppe <i>ca. 110 kcal</i>	SOUP Blumenkohlsuppe <i>ca. 115 kcal</i>	SOUP Paprikarahmsuppe <i>ca. 125 kcal</i>	SOUP Tomatensuppe <i>ca. 120 kcal</i>	SOUP Gemüsecremesuppe <i>ca. 125 kcal</i>
INT 1.80 / EXT 1.80	INT 1.80 / EXT 1.80	INT 1.80 / EXT 1.80	INT 1.80 / EXT 1.80	INT 1.80 / EXT 1.80
VARIETY Wähen Buffet	VARIETY Sushi Buffet	VARIETY Asia Buffet	VARIETY Salat Buffet	VARIETY Salat Buffet
Wähe süss 4.50 Wähe salzig 4.90	Sushi 3.10 Sushi vegetarisch 2.60	100g: INT 2.60 / EXT 3.10	100g: INT 2.60 / EXT 3.10	100g: INT 2.60 / EXT 3.10
DESSERT	DESSERT	DESSERT	DESSERT	DESSERT

Mocca Mousse	Himbeer Mousse	Caramelkopfli mit Vanillerahm	English Cake	Fruchtsalat mit Minze
INT 1.80 / EXT 1.80	INT 1.80 / EXT 1.80	INT 1.80 / EXT 1.80	INT 1.80 / EXT 1.80	INT 1.80 / EXT 1.80

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.
Legende Icons: 1 Blatt vegetarisch | 2 Blätter vegan