

Mitarbeiterrestaurant UBS ON 12 (Food Counter) / Uetlihof 1

Montag, 17. Januar	Dienstag, 18. Januar	Mittwoch, 19. Januar	Donnerstag, 20. Januar	Freitag, 21. Januar
SOUP 2    Veganuary Vegane Champignonsuppe <i>ca. 74.2 kcal</i>	SOUP 2   Kartoffel-Lauch-Suppe <i>ca. 100.5 kcal</i>	SOUP 2   Schwarzwurzelcrèmesuppe <i>ca. 97.9 kcal</i>	SOUP 2   Kohlrabicrèmesuppe <i>ca. 78.1 kcal</i>	SOUP 2   Gemüsecrèmesuppe <i>ca. 81.3 kcal</i>
2.90	2.90	2.90	2.90	2.90
MENU 1 Ossobucco Gremolata Geschmorte Kalbshaxe Rotweinsauce mit Gemüse und Tomaten Petersilien-Gremolata Risotto <i>ca. 756.9 kcal / Kalb: Schweiz</i>	MENU 1  Schwäbischer Linseneintopf mit Speck und Wurzelgemüse Wienerli Spätzli <i>ca. 1120.7 kcal / Wurst (Schwein, Rind, Kalb) Schweiz, Speck (Schwein): Schweiz</i>	MENU 1 Pouletschenkelschnitzel Mailänder Art mit Ei und Käse paniert Tomatensauce Spaghetti Grillgemüse <i>ca. 941.7 kcal / Poulet: Schweiz</i>	MENU 1 Rindsfilet am Stück gebraten Rotweinsauce Burgunder Art Polenta Grüne Bohnen <i>ca. 650.7 kcal / Rind: Schweiz</i>	MENU 1  Schweinsschnitzel Wiener Art Bratkartoffeln Kohlrabi mit Kräutern <i>ca. 633.5 kcal / Schwein: Schweiz</i>
12.90	12.90	12.90	12.90	12.90
MENU 2 Meerfisch-Knusperli Tartarsauce Salzkartoffeln Erbsenpüree <i>ca. 831.7 kcal / Seehecht, Dorsch, Seelachs: Südostatlantik</i>	MENU 2   Siedfleisch vom Rind Reinsnudeln Ramen-Suppe mit Pilzen, Pak Choi, Ei und Wakame mit Koriander und Chili <i>ca. 1297.9 kcal / Rind: Schweiz</i>	MENU 2    Mariniertes rotes Forellenfilet Dreifarbiges Zitronen-Quinoa Artischocken-Peperonata <i>ca. 522.2 kcal / Forelle: Türkei</i>	MENU 2   Blut- und Leberwurst Salzkartoffeln Sauerkraut <i>ca. 621.4 kcal / Blut- und Leberwurst (Schwein): Schweiz</i>	MENU 2   Glasierter Entenschenkel Rote Thai-Currysauce Jasminreis Gebratenes Gemüse <i>ca. 804.0 kcal / Ente: Frankreich</i>
12.90	12.90	12.90	12.90	12.90
MENU VEG   Veganuary Raclette mit Kartoffeln, Cornichons, Silberzwiebeln und Raclette-Gewürz Birnenkompott <i>ca. 917.4 kcal</i>	MENU VEG    Indisches Ofen-Gemüse-Curry mit Kichererbsen Basmatireis Gurken-Raita <i>ca. 795.6 kcal</i>	MENU VEG    Veganuary Im Ofen gebackenes Wintergemüse Kräutersalsa Kartoffelstampf Geröstete Nüsse und Federkohlchips <i>ca. 732.7 kcal</i>	MENU VEG   Veganuary Pappardelle mit Nüsslisalat-Baumness-Pesto, Dörrtomaten, Oliven, veganer Frischkäse und Pangritata <i>ca. 1132.1 kcal</i>	MENU VEG  Falafel-Dürüm gefüllt mit Tzatziki, Zwiebeln, Rotkabis und Eisbergsalat dazu lauwärmer Taboulé <i>ca. 796.8 kcal</i>
10.00	10.00	10.00	10.00	10.00
DESSERT  Cheesecake <i>ca. 370.3 kcal</i>	DESSERT    Veganuary Veganes Schoggimousse mit Aquafaba <i>ca. 238.0 kcal</i>	DESSERT   Panna cotta mit Zwergorangensauce <i>ca. 337.4 kcal</i>	DESSERT    Veganuary Vegane Karamellcrème mit Baumüssen <i>ca. 178.0 kcal</i>	DESSERT Dessert Variation Verschiedene Desserts zur Auswahl <i>ca. 147.0 kcal</i>
1.80	1.80	1.80	1.80	1.80

Alle Preise in CHF, MwSt inkl.