










































Mitarbeiterrestaurant Credit Suisse 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 ca. 74.2 kcal	SOUP 2   Kartoffel-Lauch-Suppe ca. 100.5 kcal	SOUP 2   Schwarzwurzelcrèmesuppe ca. 97.9 kcal	SOUP 2   Kohlrabicrèmesuppe ca. 78.1 kcal	SOUP 2   Gemüsecrèmesuppe ca. 81.3 kcal
2.90	2.90	2.90	2.90	2.90
MENU 1 Ossobucco Gremolata Geschmorte Kalbshaxe Rotweinsauce mit Gemüse und Tomaten Petersilien-Gremolata Risotto ca. 774.5 kcal / Kalb: Schweiz	MENU 1  Schwäbischer Linseneintopf mit Speck und Wurzelgemüse Wienerli Spätzli ca. 1206.2 kcal / Wurst (Schwein, Rind, Kalb) Schweiz, Speck (Schwein): Schweiz	MENU 1 Pouletschenkelschnitzel Mailänder Art mit Ei und Käse paniert Tomatensauce Spaghetti Grillgemüse ca. 946.5 kcal / Poulet: Schweiz	MENU 1 Rindsfilet am Stück gebraten Rotweinsauce Burgunder Art Polenta Grüne Bohnen ca. 650.4 kcal / Rind: Schweiz	MENU 1  Schweinsschnitzel Wiener Art Pommes frites Kohlrabi mit Kräutern ca. 772.7 kcal / Schwein: Schweiz
12.90	12.90	12.90	12.90	12.90
MENU 2 Meerfisch-Knusperli Tartarsauce Salzkartoffeln Erbsenpüree ca. 831.7 kcal / Seehecht, Dorsch, Seelachs: Südatlantik	MENU 2   Siedfleisch vom Rind Reismudeln Ramen-Suppe mit Pilzen, Pak Choi, Ei und Wakame mit Koriander und Chili ca. 1296.9 kcal / Rind: Schweiz	MENU 2    Mariniertes rotes Forellenfilet Dreifarbiges Zitronen-Quinoa Artischocken-Peperonata ca. 522.2 kcal / Forelle: Türkei	MENU 2  Blut- und Leberwurst Salzkartoffeln Sauerkraut ca. 621.4 kcal / Blut- und Leberwurst (Schwein): Schweiz	MENU 2   Glasierter Entenschenkel Rote Thai-Currysauce Jasminreis Gebratenes Gemüse ca. 804.0 kcal / Ente: Frankreich
12.90	12.90	12.90	12.90	12.90
MENU VEG   Veganuary Raclette mit Kartoffeln, Cornichons, Silberzwiebeln und Raclette-Gewürz Birnenkompott ca. 917.4 kcal	MENU VEG    Indisches Ofen-Gemüse-Curry mit Kichererbsen Basmatireis Gurken-Raita ca. 795.6 kcal	MENU VEG    Veganuary Im Ofen gebackenes Wintergemüse Kräutersalsa Kartoffelstampf Geröstete Nüsse und Federkohlschips ca. 732.7 kcal	MENU VEG   Veganuary Pappardelle mit Nüsslisalat-Baumnuß-Pesto, Dörrtomaten, Oliven, veganer Frischkäse und Pangritata ca. 1132.1 kcal	MENU VEG  Falafel-Dürüm gefüllt mit Tzatziki, Zwiebeln, Rotkabis und Eisbergsalat dazu lauwarmer Taboulé ca. 796.8 kcal
10.00	10.00	10.00	10.00	10.00
DESSERT  Veganuary Cheeseecake ca. 370.3 kcal	DESSERT    Veganuary Veganes Schoggimousse mit Aquafaba ca. 238.0 kcal	DESSERT   Panna cotta mit Zwergorangensauce ca. 337.4 kcal	DESSERT    Veganuary Vegane Karamellcrème mit Baumüssen ca. 178.0 kcal	DESSERT Dessert Variation Verschiedene Desserts zur Auswahl ca. 147.0 kcal
1.80	1.80	1.80	1.80	1.80

Alle Preise in CHF, MwSt inkl.