

Mitarbeiterrestaurant UBS Le Mosaïque / Uetlihof 2

Montag, 12. Dezember	Dienstag, 13. Dezember	Mittwoch, 14. Dezember	Donnerstag, 15. Dezember	Freitag, 16. Dezember
FAVORITE Rinds Jäger Steak Cafe de Paris Sauce Weisswein Risotto Marktgemüse <i>Fleisch: CH</i>	FAVORITE Poulet Stroganoff sämige Rahmsauce Polenta Broccoli <i>Fleisch: CH</i>	FAVORITE Schweins Corndon Bleu mit Schinken und Kräuter-Cantadou gefüllt Kartoffelgratin Erbsengemüse <i>Fleisch: CH</i>	FAVORITE <i>Weihnachtsmenu</i> Steinpilz-Cappuccino <i>Fleisch: CH</i>	FAVORITE Gebratene Rindshackbällchen Spätzli grüne Bohnen <i>Fleisch: CH</i>
INT 10.80 / EXT 14.80	INT 10.80 / EXT 14.80	INT 10.80 / EXT 14.80	INT / EXT 11.30	INT 10.80 / EXT 14.80
		FAVORITE Spaghetti Plausch Tomatenragout Bolognese Pesto-Rahmsauce <i>Fleisch: CH</i>	FAVORITE <i>Weihnachtsmenu</i> Vorspeise Karamellisierte Ziegenkäse Randen-Orangensalat gerösteten Baumnüssen Kräutersalat Traubenkernöl	 FAVORITE Wir wünschen Ihnen ein schönes Wochenende <i>Fleisch: CH</i>
		INT 10.80 / EXT 14.80	INT 10.80 / EXT 14.80	INT 10.80 / EXT 14.80
SPECIAL Kalbsschulter Braten Schmorgemüsesauce Safran Nudeln Pfälzer-Ofenkarotten <i>Fleisch: CH</i>	SPECIAL Burger New York Style Sesambun, Rindfleisch Burger Speck, Coleslaw Tomaten, Essiggurken Country cuts <i>Fleisch: CH</i>	SPECIAL Rindfleisch Massaman Curry Kartoffeln, Gemüse Erdnüssen Jasminreis <i>Fleisch: CH</i>	SPECIAL <i>Weihnachtsmenu</i> Hauptgang Kalbssteak am Stück gebraten Glühweinjus Petersilien-Kartoffelpüree Glasierter Wintergemüse <i>Fleisch: CH</i>	SPECIAL Hausgemachtes paniertes Schweins-Schnitzel Bäckerin-Kartoffeln Blattspinat <i>Fleisch: CH</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  Rotes Thai Curry Tofu Gemüse Jasminreis	 VITALITY Zucchini Piccata pikante Gemüse-Sauce Spaghetti	 VITALITY Orientalische Falafel Kräuter-Joghurt Dip Gemüse-Couscous Pitabrot	 VITALITY Hauptgang Im Brick-Teig gebackener Pilzstrudel Neue Kartoffeln getrüffelter Rahmwirsing Pastinaken aus dem Ofen	 VITALITY Gefüllte Pasta mit Ricotta und Spinat Tomatensauce
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  Lachsfilet Basilikum-Limetten Marinade Gerste Fenchel Gemüse <i>ca. 640 kcal / Fleisch: CH</i>	 METABOLIC BALANCE Rindsschnitzel Cranberry-Peterli Dip Vollkorn-Teigwaren Staudensellerie Randen <i>ca. 640 kcal / Fleisch: CH</i>	 METABOLIC BALANCE Red Snapperfilet Kefir-Limonen Sauce Camargueris Pack Choi <i>ca. 640 kcal / Fleisch: CH</i>	 METABOLIC BALANCE <i>Weihnachtsmenu</i> Dessert Weihnachts-Panna-Cotta mit Zimt und Anis dazu Gewürzkirschen und Spekulatiuskekse	 METABOLIC BALANCE Maispouarden Brust Madeira Sauce Couscous Kürbis Gemüse Strauch Tomaten <i>ca. 640 kcal / Fleisch: CH</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 Curry-Apfel Suppe	SOUP Grüne Erbsensuppe	SOUP Griesssuppe mit Gemüse		SOUP Gemüsecremesuppe
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 Anti-Pasti Buffet	VARIETY Sushi Buffet	VARIETY Asia Buffet		VARIETY Dessert Buffet

100g: INT 2.60 / EXT 3.10	100g: INT 2.60 / EXT 3.10	100g: INT 2.60 / EXT 3.10	100g: INT 2.60 / EXT 3.10
---------------------------	---------------------------	---------------------------	---------------------------

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