

Mitarbeiterrestaurant UBS Cupola / Galleria

Montag, 23. April	Dienstag, 24. April	Mittwoch, 25. April	Donnerstag, 26. April	Freitag, 27. April
SOUP Lattichcrèmesuppe <i>ca. 305 kcal</i>	 SOUP Champignonscrèmesuppe <i>ca. 315 kcal</i>	 SOUP Zucchetticrèmesuppe <i>ca. 310 kcal</i>	 SOUP Gemüsebouillon Kräuterflädli <i>ca. 210 kcal</i>	 SOUP Broccolicrèmesuppe <i>ca. 315 kcal</i>
2.50 / CS 2.50 / RUAG 2.50	2.50 / CS 2.50 / RUAG 2.50	2.50 / CS 2.50 / RUAG 2.50	2.50 / CS 2.50 / RUAG 2.50	2.50 / CS 2.50 / RUAG 2.50
MENU ONE MundART mit René Schudel Bauernbratwurst (Schwein) Biberli-Zwiebelsauce Appenzeller-Knöpfl Rhabarber-Apfelmus <i>ca. 1005 kcal / Fleisch: Schweiz</i>	MENU ONE MundART mit René Schudel Alpsteiner Iklämmts mit Poulet und Mostbröckli Zwiebelkonfit Chabis-Spinat-Radieslusalat Kartoffelwedges Meerrettich-Sauerrahmdipp <i>ca. 945 kcal / Fleisch: Schweiz</i>	MENU ONE MundART mit René Schudel Wildmannisloch-Kalbstätschli Hörnli Salat mit Spargeln Dörrbirnen-Senf <i>ca. 885 kcal / Fleisch: Schweiz</i>	MENU ONE MundART mit René Schudel Spaghetti-Plausch Sieben verschiedene hausgemachte Saucen Menusalat <i>Fleisch: Schweiz</i>	MENU ONE MundART mit René Schudel Fleischvogel mit Landjäger in Appenzeller-Dunkelbier geshmort Kräuterpolenta Kohlrabi-jungzwiebelsalat <i>ca. 915 kcal / Fleisch: Schweiz</i>
15.50 / CS 10.80 / RUAG 12.00	15.50 / CS 10.80 / RUAG 12.00	15.50 / CS 10.80 / RUAG 12.00	15.50 / CS 10.80 / RUAG 12.00	15.50 / CS 10.80 / RUAG 12.00
HOT BUFFET Frankreich Coq au vin Elsässer Flammehueche Rotweinsauce Crème fraîche Gebackener Tommes Camarquereis Kräuterzucchetti Chicorées à l'orange Kräutertomate Baskisches Paprikagemüse <i>Fleisch: Schweiz</i>	HOT BUFFET Schweiz Fleischkäse aus der Folie Emmentaler Brätschnitzel Zwiebelsauce Rotweinjus Walliser Toast Kartoffelstock Glasierete Karotten Blattspinat Blumenkohl Grüne Erbsen <i>Fleisch: Schweiz</i>	HOT BUFFET Grill Mixed Grillspiessli Poulet-Feuersteak Kräuterbutter Sauce Hollandaise Bratkartoffeln,Thymian Feine Nudeln Ratatouilles Spargeln Speckbohnen Zucchetti <i>Fleisch: Schweiz</i>	HOT BUFFET Spanien Albondigas Andalusisches Kaninchen Chili-Tomatensauce Olivensauce Spanisches Omelettes Bohnentopf Méditerraner Gemüsesalat Ofengemüse Tortillachips <i>Fleisch: Schweiz/Frankreich</i>	HOT BUFFET Asien Gelbes Chickencurry Lachstranche Kokoscurrysauce Pflaumensauce Jasminreis Glasnudeln Gebratenes Kohlgemüse Pak choi Ingwer-Shiitakepilze Kroepoek <i>Fleisch: Schweiz Fisch: Norwegen</i>
100g 3.20 / CS 3.20 / RUAG 3.20	100g 3.20 / CS 3.20 / RUAG 3.20	100g 3.20 / CS 3.20 / RUAG 3.20	100g 3.20 / CS 3.20 / RUAG 3.20	100g 3.20 / CS 3.20 / RUAG 3.20
DESSERT Frischer Apfelsalat <i>ca. 395 kcal</i>	DESSERT Himbeermousse <i>ca. 420 kcal</i>	DESSERT Waldbeeren-Joghurtschnitte <i>ca. 385 kcal</i>	DESSERT Kafi Güggs Mousse mit Kägifret <i>ca. 425 kcal</i>	DESSERT Aprikosencrème <i>ca. 365 kcal</i>
1.80 / CS 1.80 / RUAG 1.80	1.80 / CS 1.80 / RUAG 1.80	1.80 / CS 1.80 / RUAG 1.80	1.80 / CS 1.80 / RUAG 1.80	1.80 / CS 1.80 / RUAG 1.80

Menu ONE, Smart Eating, Green und Salatbuffet sind inklusive einer Komponente: Daily Soup, Daily Salad, Daily Dessert oder Fruit

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. / INT = interne, EXT = externe Gäste

Öffnungszeiten Montag - Freitag: Coffee-Bar & Lounge 07.30 - 16.00 Uhr, Restaurant: 11.15 - 13.45 Uhr.