# Mitarbeiterrestaurant Credit Suisse CS Cornavin / Cornavin

| Montag, 22. Oktober | Dienstag, 23. Oktober | Mittwoch, 24. Oktober | Donnerstag, 25. Oktober | Freitag, 26. Oktober |
|---|---|---|---|---|
| **SPECIAL**<br>"La chasse à la plancha" | **SPECIAL**<br>"A la minute" | **SPECIAL**<br>"A la plancha" | **SPECIAL**<br>"A la minute" | **SPECIAL**<br>"A la plancha" |
| Escalope de cerf à la plancha<br>Knopfli grillé<br>Compotée de choux rouged'automne aux marrons<br>Jus au vin rouge<br>*ca. 850 kcal / Viande: République Tchèque* | Assiette Italienne au jambon cru, arancini maison, sauce tomate<br>Copeaux de Grana Padano<br>Salade de roquette et sa vinaigrette au balsamique<br>*ca. 650 kcal / Viande: Suisse* | Filet de carrelet snacké et son beurre blanc au coing<br>Chou-fleur rôti au yoghourt Genevois, cubes de légumes racines, duo de quinoa au soja<br>*ca. 720 kcal / Poisson: Hollande* | Tartare de saumon au lait de coco et coriandre<br>Graines de sésame torréfiées<br>Pommes frites<br>Salade mêlée<br>*ca. 680 kcal / Poisson: Norvège* | Bavette de bœuf grillée<br>Ecrasée de pommes de terre aux herbes<br>Cardon en persillade<br>Jus aux échalotes et vin rouge<br>*ca. 750 kcal / Viande: Suisse* |
| 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**<br>"Cassolette" | **VITALITY**<br>"A la minute" | **VITALITY** | **VITALITY** | **VITALITY** |
| Emincé d'espadon minute au terriyaki<br>Haricots mungo, pois croquants, lamelles de carottes et nouilles chinoises<br>*Poisson: Sri Lanka* | Wok d'émincé de dinde au tandoori<br>Penne au jus<br>Choux chinois et champignons noirs<br>*Viande: France* | Papillote de lieu noir au nory cuit en panier vapeur<br>Shop suey de légumes au sésame<br>Vermicelles de lungkow<br>*Poisson: Danemark* | Sauté de veau cuit dans son bouillon d'herbettes<br>Carottes fondantes et topinambours<br>Riz basmati<br>*Viande: Suisse* | Tournedos de merlu aux algues wakamé<br>Etuvée de lentilles Beluga aux épices<br>Bouillon à la citronnelle<br>*Poisson: Islande* |
| 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 |
| **VEGE** | **VEGE** | **VEGE** | **VEGE** | **VEGE** |
| Cake aux châtaignes et tarte à la courge au fromage bleuchâtel<br>Petite salade de rampons aux noisettes | Gnocchi de pommes de terre et quorn poêlés aux légumes d'hiver(courge, panais, racine de persil et pleurotes)Herbes maraîchères | Omelette à la ricotta et pousses d'épinards<br>Salade frisée aux croûtons et julienne de betteraves cru | Risotto de céréales aux champignons forestiers<br>Œuf parfait, huile de persil et saladine d'herbette | Wraps de Philadelphia et graines de tournesol<br>Mélange de crudités et salade croquante |
| 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 |
| **FAVORITE** | **FAVORITE**<br>"A la plancha" | **FAVORITE**<br>"La chasse" | **FAVORITE**<br>"La chasse" | **FAVORITE** |
| Brochettes de crevettes grillées aux graines de sésame<br>Risotto à l'encre de seiche<br>Tuile de Grana Padano<br>*ca. 750 kcal / Poisson: Vietnam* | Filet de truite snacké<br>Crumble de pain d'épices<br>Epinards en branche<br>Ecrasée de patates douces au gingembre<br>*ca. 750 kcal / Poisson: France* | Ragoût de chevreuil aux chanterelles et cranberry<br>Pommes dauphine au four<br>Mousseline de coing<br>*ca. 850 kcal / Viande: Grande-Bretagne* | Filet de sanglier rôti<br>Sauce poivrade<br>Gratin Dauphinois<br>Haricots verts et pois croquants<br>Confiture d'airelles<br>*ca. 880 kcal / Viande: Espagne* | Pavé de cabillaud rôti au four à la fleur de thym<br>Poêlée de légumes Saint Hubert<br>Polenta crémeuse au citron<br>Jus de veau à la réglisse<br>*ca. 650 kcal / Poisson: Danemark* |
| 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 |
| **SUGGESTION** | **SUGGESTION** | **SUGGESTION** | **SUGGESTION** | **SUGGESTION** |
| Raviolis aux champignons et sa crémeuse parfumé aux cèpes séchés<br>Chips de persil<br>*ca. 650 kcal* | Pizza "Calzone Tartiflette"<br>Tranches de reblochon, lardons fumés, oignons, pommes de terre et crème fraîche<br>*ca. 720 kcal / Viande: Suisse* | Pâtes fraîches aux fruits de mer et gambas<br>Sauce Méditerranéenne<br>Huile d'herbes<br>*ca. 720 kcal / Poisson: Espagne* | Pizza Margherita<br>INT 10.80 / EXT 14.80<br>Pizza au jambon cuit<br>INT 12.50 / EXT 16.50<br>Pizza au thon<br>INT 14.50 / EXT 18.50<br>Pizza au jambon cru<br>INT 14.50 / EXT 18.50<br>*ca. 650 kcal / Viande: Suisse*<br>*Poisson: Océan Pacifique* | Pâtes fraîches au saumon frais parfumés à l'aneth<br>Dès de tomates et oignons et pignons de pin torréfiés<br>*ca. 720 kcal / Poisson: Norvège* |
| INT 10.80 / EXT 14.80 | INT 10.80 / EXT 14.80 | INT 10.80 / EXT 14.80 | | INT 10.80 / EXT 14.80 |

Special, Favorite, Vitality: Inclus dans le prix du menu est 1 potage du jour ou 1 salade du jour ou 1 dessert du jour ou 1dl de jus
Horaires d'ouverture: Restaurant: 11h30 - 14h00 / Cafeteria: 07h00 - 16h00
Tous nos prix sont en francs suisses, la TVA est incluse