




































Mitarbeiterrestaurant Credit Suisse ON 12 (Food Counter) / Uetlihof 1

Montag, 22. November	Dienstag, 23. November	Mittwoch, 24. November	Donnerstag, 25. November	Freitag, 26. November
SOUP 2    Indische Linsensuppe mit Spinat <i>ca. 109.7 kcal</i>	SOUP 2    Vegane Kürbissuppe <i>ca. 64.9 kcal</i>	SOUP 2   Maiscrèmesuppe <i>ca. 117.7 kcal</i>	SOUP 2   Randencrèmesuppe <i>ca. 89.5 kcal</i>	SOUP 2   Gemüsecrèmesuppe <i>ca. 81.3 kcal</i>
2.90	2.90	2.90	2.90	2.90
MENU 1  Finnische Hackfleischbällchen Rahmsauce Kartoffelpüree Preiselbeeren Broccoli <i>ca. 789.0 kcal / Rind: Schweiz, Kalb: Schweiz</i>	MENU 1 Pouletschenkelschnitzel Mailänder Art mit Ei und Käse paniert Tomatensauce Risotto Gedämpfte Erbsli <i>ca. 1012.8 kcal / Poulet: Schweiz</i>	MENU 1 Rindsgulasch Ungarische Art Paprikasauce Bramata Polenta Grüne Bohnen <i>ca. 493.7 kcal / Rind: Schweiz</i>	MENU 1  Gebratenes Saiblingsfilet Zitronen-Pilawreis Gebackener Fenchel Buttersauce mit Kapern und Dill <i>ca. 786.4 kcal / Saibling: Island</i>	MENU 1  Paniertes Schweinsschnitzel Bratkartoffeln Gebackenes Ofengemüse Zitronenschnitz <i>ca. 643.5 kcal / Schwein: Schweiz</i>
12.90	12.90	12.90	12.90	12.90
MENU 2  Lamb Rogan Josh Lammragout mit indischer Tomaten-Joghurt- Sauce Basmatireis Geröstete Cashewnüsse Blattspinat <i>ca. 822.6 kcal / Lamm: Irland</i>	MENU 2 Dürüm Döner Kebab Fladenbrot gefüllt mit Kalbfleisch, Eisberg, Tomaten, Zwiebeln Cocktail-, Joghurtsauce dazu türkischer Hirtensalat <i>ca. 869.7 kcal / Kalb: Schweiz</i>	MENU 2   Green Thai Curry mit Crevetten Jasminreis Gebratenes Gemüse mit Mu-Err-Pilzen Mungosprossen und Koriander <i>ca. 633.6 kcal / Crevetten: Indien</i>	MENU 2 Thanksgiving Truthahn mit Pilz-Brot-Füllung Rotweinsauce Süsskartoffelstampf Rosenkohl, Rotkraut und Preiselbeeren <i>ca. 663.8 kcal / Truten: Schweiz</i>	MENU 2 Lasagne al forno mit Rindfleisch Tomatensauce Bio Ricotta <i>ca. 647.8 kcal / Rind: Schweiz</i>
12.90	12.90	12.90	12.90	12.90
MENU VEG   Orecchiette Marinierter Rucola Grana Padano gerieben Pinienkerne <i>ca. 598.4 kcal</i>	MENU VEG   Gedämpfte Gyoza Misosuppe mit Tofu und Pilzen Reismudeln Pak Choi mit Koriander und Chili <i>ca. 715.4 kcal</i>	MENU VEG   Pflanzlicher Burger mit Soja und Erbsen-Protein Folienkartoffel mit Soja-Joghurt-Dip mit Schittlauch Veganer Cole slaw <i>ca. 665.4 kcal</i>	MENU VEG  Pizzoccheri mit Gemüse, Eldora-Alpkäse und Baumnüssen Kräutersalat <i>ca. 749.1 kcal</i>	MENU VEG    Vietnamesisches Gemüsecurry mit Kokosmilch Gebackener Tofu mit Minze Jasminreis Gemüse-Pickles <i>ca. 776.7 kcal</i>
10.00	10.00	10.00	10.00	10.00
DESSERT  Zwetschgen-Streuselkuchen mit Schlagrahm <i>ca. 334.8 kcal</i>	DESSERT   Tobleronemousse <i>ca. 319.6 kcal</i>	DESSERT   Panna cotta mit Mangosauce <i>ca. 328.7 kcal</i>	DESSERT   Reispudding mit Zimt <i>ca. 189.9 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.