

Mitarbeiterrestaurant Credit Suisse CS Cornavin / Cornavin

Montag, 29. November	Dienstag, 30. November	Mittwoch, 01. Dezember	Donnerstag, 02. Dezember	Freitag, 03. Dezember
<p>SPECIAL</p> <p>Saltimbocca de porc Jus à la sauge Gnocchi aux épinards Chou-fleur en gratin Petits pois et oignons grelots</p> <p>ca. 520 kcal / Viande: Suisse</p>	<p>SPECIAL</p> <p>Filet de cabillaud à la bordelaise Riz aux céréales au thym Endives braisées à l'orange Courgettes grillées</p> <p>ca. 520 kcal / Poisson: Océan Pacifique Nord Est et Ouest</p>	<p>SPECIAL</p> <p>Emincé de poulet au soja et basilic thaï Orecchiette aux épices douces Mélange pak-choï Fenouil au curry</p> <p>ca. 510 kcal / Viande: Suisse</p>	<p>SPECIAL</p> <p>Le tartare de bœuf traditionnel préparé à la minute Câpres, oignons, sauce maison Pommes frites du Léman Salade de jeunes pousses Pain toast</p> <p>ca. 520 kcal / Viande: Suisse</p>	<p>SPECIAL</p> <p>Filet de saumon grillé à la plancha Sauce vierge Pilaf de boulgour Pois croquants aux échalotes</p> <p>ca. 520 kcal / Poisson: Norvège</p>
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
<p>VITALITY</p> <p>Cassiolette de queues de crevettes à la thaï Riz basmati Légumes sautés au soja Champignons noirs Cacahuètes au wasabi Poisson: Bangladesh</p>	<p>VITALITY</p>	<p>VITALITY</p>	<p>VITALITY</p>	<p>VITALITY</p>
INT 10.80 / EXT 14.80				
<p>VEGE</p>	<p> VEGE</p> <p>Tortellini à la ricotta et épinards Sauce pesto et graines rôties Copeaux minute de grana padano Salade roquette</p>	<p> VEGE</p> <p>Arrancini au safran mozzarella et Grana Padano sur son lit de salade croquante aux légumes grillés Vinaigrette maison</p>	<p> VEGE</p> <p>Pizza des sous bois réduction de balsamique Huile verte Salade de roquette</p>	<p> VEGE</p> <p>Tarte à la courge Crumble de noix et noisettes Salade frisée et quinoa Vinaigrette au balsamique</p>
	INT 10.00 / EXT 14.00	INT 10.00 / EXT 14.00	INT 10.00 / EXT 14.00	INT 10.00 / EXT 14.00
<p>FAVORITE</p> <p>Accras de lieu noir et filet de loup façonnés par nos soins Lentilles rose au curry et lait de coco Carottes vichy Haricots verts ca. 600 kcal / Poisson:</p>	<p>FAVORITE</p> <p>Joue de bœuf en estouffade Sauce bourguignonne aux petits oignons Tagliatelle à l'huile d'olive Gratin de courge Potée de choux rouge ca. 610 kcal / Viande: Suisse</p>	<p>FAVORITE</p> <p>Steak de thon snacké Vinaigrette au teriyaki Purée de patates douces au gingembre Haricots verts aux échalotes Tomate rôtie au four ca. 610 kcal / Poisson: Vietnam</p>	<p>FAVORITE</p> <p>Filet de sébaste rôti au four Crème de cresson Polenta crémeuse Poireaux confits Purée de potiron ca. 590 kcal / Poisson: Islande</p>	<p>FAVORITE</p> <p>Cordon bleu de volaille Jus au thym Pommes de terre rissolées Carottes à la vapeur Champignons de Paris et pleurotes sautées ca. 600 kcal / Viande:</p>
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

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