

# Mitarbeiterrestaurant Credit Suisse CS Cornavin / Cornavin

Montag, 17. Januar	Dienstag, 18. Januar	Mittwoch, 19. Januar	Donnerstag, 20. Januar	Freitag, 21. Januar
<b>SPECIAL</b> Filet de loup snacké Vierge aux légumes et graines de lin Etuvé de chou Riz façon Paëlla (petits pois, mange-tout, poivrons et chorizo)  <i>ca. 520 kcal / Viande: Suisse                      Poisson:</i>	<b>SPECIAL</b> Emincé de cuisson de poulet dans son pain Pita Sauce au fromage blanc Houmous de pois chiches Boulgour aux épices Salade fatouche <i>ca. 650 kcal / Viande:</i>	<b>SPECIAL</b> Risotto minute au saumon fumé mascarpone et herbes fraîches Tuile de Grana padano Salade roquette Julienne de betterave  <i>ca. 510 kcal / Poisson: Norvège</i>	<b>SPECIAL</b> Tartare de bœuf traditionnel préparé à la minute et assaisonné selon votre goût Câpres, cornichons, échalotes persil et sauce maison Frites du Léman Salade <i>ca. 620 kcal / Viande: Suisse</i>	<b>SPECIAL</b> Filet de flétan rôti au beurre de homard Fenouil confit à l'orange Carottes Vichy Duo de quinoa aux graines <i>ca. 510 kcal / Poisson:</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
<b>VITALITY</b>	<b>VITALITY</b>	<b>VITALITY</b>	<b>VITALITY</b>	<b>VITALITY</b>
<b>VEGE</b> Trio de tortellini aux trois fromages Crème de butternut Finition jeunes pousses d'pinards	 <b>VEGE</b> Pain foccacia Pesto de basilic et pignons Légumes grillés Billes de mozzarella Salade roquette	 <b>VEGE</b> Omelette roulée au cresson, ricotta et champignons de Paris Saladine de rampon Vinaigrette maison aux noix et noisettes	 <b>VEGE</b> Lasagne méditerranéenne Coulis de tomate Mesclun et crudités	 <b>VEGE</b> Fagottini à la truffe Crèmeuse au grana padano Copeaux de champignons bruns Pourpier en saladine
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
<b>FAVORITE</b> Mijoté d'agneau façon navarin Petits légumes de saison Pommes de terre grenaille à la vapeur  <i>ca. 600 kcal / Viande:</i>	<b>FAVORITE</b> Filet de clausse à la persillade Mousseline de patates douces Etuvé de côtes de bettes Sommité de chou-fleur au paprika <i>ca. 540 kcal / Poisson: Pays-Bas</i>	<b>FAVORITE</b> Paleron de bœuf braisé façon Pot-au-feu Légumes au bouillon Fregola Sarda  <i>ca. 610 kcal / Viande: Suisse</i>	<b>FAVORITE</b> Filet de Saint-Pierre poché Bisque de carapaces Epinards en branche Lentilles Beluga à l'échalote Vapeur de romanesco  <i>ca. 480 kcal / Poisson: Océan Pacifique Nord-                      Ouest</i>	<b>FAVORITE</b> Escalope de dinde à la Milanaise Sauce tomate et basilic Spaghetti à l'origan Vapeur de brocolis  <i>ca. 620 kcal / Viande:</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
<b>SUGGESTION</b>	<b>SUGGESTION</b>	<b>SUGGESTION</b>	<b>SUGGESTION</b>	<b>SUGGESTION</b>

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 1 dl de jus

Horaires d'ouverture: Restaurant: 11h30 - 14h00 / Cafeteria: 07h00 - 16h00

Tous nos prix sont en francs suisses, la TVA est incluse