

Restaurant UBS Piazza / Uetlihof 1

Lundi, 30 septembre	Mardi, 01 octobre	Mercredi, 02 octobre	Jeudi, 03 octobre	Vendredi, 04 octobre
SOUPE 	SOUPE 	SOUPE  Alpkuh-Patenschaft: Alpkäse	SOUPE 	SOUPE 
Aargauer Zwiebelrahmsuppe Vegetarische Bouillon mit Einlage	Kohlrabensuppe Vegetarische Bouillon mit Einlage	Alphüttensuppe Vegetarische Bouillon mit Einlage	Lauchcremesuppe Vegetarische Bouillon mit Einlage	Gemüsecremesuppe Vegetarische Bouillon mit Einlage
INT 1.80 / EXT 1.80	INT 1.80 / EXT 1.80	INT 1.80 / EXT 1.80	INT 1.80 / EXT 1.80	INT 1.80 / EXT 1.80
FAVORITE	FAVORITE	FAVORITE	FAVORITE	FAVORITE Alpkuh-Patenschaft: Alpkäse
Schweinsbraten Tessiner Art Merlotjus Kürbiskern-Polenta Herbstgemüse <i>env. 940 kcal / Fleisch: Schweiz</i>	Currywurst Frittierte Kartoffelwürfel Gurkensalat <i>env. 900 kcal / Fleisch: Schweiz</i>	Geschnetzeltes Rindfleisch "Stroganoff" Peperoni, Champignons, Gurken Spätzli, Rotkraut <i>env. 910 kcal / Fleisch: Schweiz</i>	Kalbsadrio Weizenbier-Zwiebeljus Rösti Glasierte Karotten <i>env. 960 kcal / Fleisch: Schweiz</i>	Trutenschnitzel mit Tomaten und Alpkäse Teigwaren Broccoli Reibkäse <i>env. 950 kcal / Fleisch: Frankreich</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
SPECIAL	SPECIAL	 SPECIAL	SPECIAL	SPECIAL
Cevapcici Aivar Lyoner Kartoffeln Geschmorte Bohnen <i>env. 960 kcal / Rindfleisch: Schweiz Lammfleisch: Neuseeland</i>	Beef Vindaloo Indisches Rindfleischcurry Biryanireis, Pappadums Blumenkohl Raita <i>env. 840 kcal / Fleisch: Schweiz</i>	Souvlakispiess Schweinefleisch Tzatziki Oregano-Kartoffeln Tomaten-Zwiebel-Fetasalat <i>env. 930 kcal / Fleisch: Schweiz</i>	Panang Curry Pouletgeschnetzeltes Panang-Currysauce Gemüse, Jasminreis Erdnüsse und Sprossen <i>env. 890 kcal / Fleisch: Schweiz</i>	Burrito con carne Weizentortilla Rindfleisch Sauerrahm, Cheddar Ensalada mexicana <i>env. 850 kcal / Fleisch: Schweiz</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
VITALITY VEG 	VITALITY VEG  Welt-Vegi-Tag	VITALITY VEG 	VITALITY VEG 	VITALITY VEG 
Orechiette Cima di rapa, Cherry Tomaten Peperoni Kürbiswürfel mit Trevisano Geröstete Haselnüsse <i>env. 920 kcal</i>	Chili sin Carne Süsskartoffel aus dem Ofen Sauerrahm Cheddar Tortillachips <i>env. 850 kcal</i>	Rote Peperoni Gefüllt mit Blattspinat Risotto mit Taleggio Safranbirne <i>env. 780 kcal</i>	Kartoffelgnocchis Basilikumsauce Herbstliches Ofengemüse Grana Padano <i>env. 840 kcal</i>	Panierter Weichkäse Auf getrüffelem Wirsing Safran-Kartoffelstampf Paprika-Sauerrahm-Dip <i>env. 900 kcal</i>
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
METABOLIC BALANCE 	METABOLIC BALANCE 	METABOLIC BALANCE 	METABOLIC BALANCE 	METABOLIC BALANCE 
Zanderfilet oder Kichererbsen 2-farbiger Quinoa Zucchetti-Olivengemüse Tagesgemüse Peperonicoulis <i>env. 620 kcal / Fisch: Russland</i>	Mageres Rinds-Siedfleisch oder Borlottibohnen Dampfkartoffeln Wurzelgemüse Gedünsteter Lauch Randen-Meerrettichdip <i>env. 640 kcal / Fleisch: Schweiz</i>	Gedämpftes Lachsragout oder Beluga-Linsen Vollkorn-Penne Broccoli Tagesgemüse Tomaten-Basilikumsugo <i>env. 610 kcal / Fisch: Norwegen</i>	Sautierte Lammhüftli oder Austernpilze mit Sesam Ebli Pak-Choi mit Sojasauce Tagesgemüse Sojasprossen-Vinaigrette mit Ingwer <i>env. 640 kcal / Fleisch: Neuseeland</i>	Pochiertes Forellenfilet oder Tofu-Gemüsespiess Limonen-Cous Cous Ofen-Peperoni mit Thymian Tagesgemüse Kräuter-Quark-Dip <i>env. 610 kcal / Fisch: Italien</i>
INT 10.80 / EXT 14.80 Veg: INT 10.00 / EXT 14.00	INT 10.80 / EXT 14.80 Veg: INT 10.00 / EXT 14.00	INT 10.80 / EXT 14.80 Veg: INT 10.00 / EXT 14.00	INT 10.80 / EXT 14.80 Veg: INT 10.00 / EXT 14.00	INT 10.80 / EXT 14.80 Veg: INT 10.00 / EXT 14.00
VARIETY	VARIETY	VARIETY	VARIETY	VARIETY
Frische Salate vom Buffet	Frische Salate vom Buffet	Frische Salate vom Buffet	Frische Salate vom Buffet	Frische Salate vom Buffet
100g: INT 2.60 / EXT 3.10	100g: INT 2.60 / EXT 3.10	100g: INT 2.60 / EXT 3.10	100g: INT 2.60 / EXT 3.10	100g: INT 2.60 / EXT 3.10
PIZZA	PIZZA	PIZZA	PIZZA	PIZZA
Pizza Della Nonna Speck, Salami	Hawaii Vorderschinken Ananas	Crudo Parmaschinken	Elsässer Flammkuchen Kräuterschmand	Wähenbuffet Salzige Wähen

Peperoni Oliven env. 840 kcal / Fleisch: Schweiz		Mascarpone Rucola env. 890 kcal / Fleisch: Italien	Speck Zwiebellauch env. 870 kcal / Fleisch: Schweiz	Süsse Wähen Spezialwähen env. 840 kcal
INT 12.50 / EXT 16.50	INT 12.50 / EXT 16.50	INT 12.50 / EXT 16.50	INT 12.50 / EXT 16.50	INT 12.50 / EXT 16.50
PIZZA VEG 	PIZZA VEG 	PIZZA VEG 	PIZZA VEG 	PIZZA VEG 
Melanzane Auberginen Rucola Grana Padanoflocken env. 790 kcal	Bufala Büffelmozzarella Cherrytomaten Oregano env. 830 kcal	Caroline Steinpilze Gorgonzola Knoblauch, Thymian env. 810 kcal	Alpkuh-Patenschaft: Alpkäse Prättigauer Flammkuchen Crème Fraîche, Pilze Rote Zwiebeln und Alpkäse env. 840 kcal	Wähenbuffet Salzige Wähen Süsse Wähen Spezialwähen env. 840 kcal
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
MOOD FOOD	MOOD FOOD	MOOD FOOD Alpkuh-Patenschaft: Alpkäse	MOOD FOOD	MOOD FOOD
Double Beef Burger Spicy Mais Bun BBQ-Sauce, Speck Cole Slaw, Tomaten Potato Wedges env. 890 kcal / Fleisch: Schweiz	WOK-Buffer Gestalten Sie Ihr eigenes Wok-Gericht aus verschiedenen Zutaten env. 890 kcal / Fleisch: Schweiz	Tagliata Rosa gebratene Rindshuft Spinat-Rucolasalat mit Dörrtomaten Prättigauer Alpkäse Apfelbalsam und Alpenkräuterbrot env. 790 kcal / Fleisch: Schweiz	Paniertes Schweinsschnitzel Wiener Art Pommes Frites Blumenkohl Mimosa env. 930 kcal / Fleisch: Schweiz	Heute kein Mood Food
INT 14.50 / EXT 18.50	INT 14.50 / EXT 18.50	INT 18.50 / EXT 22.50	INT 15.50 / EXT 19.50.50	INT 14.50 / EXT 18.50
DESSERT	DESSERT	DESSERT	DESSERT	DESSERT
Apfelkuchen Vanille-Rahm	Weisses Schokoladenmousse Himbeer-Grütze	Panna Cotta	Crème Brulée	Dessertvariation
INT 1.80 / EXT 1.80	INT 1.80 / EXT 1.80	INT 1.80 / EXT 1.80	INT 1.80 / EXT 1.80	INT 1.80 / EXT 1.80

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Legende Icons: 1 Blatt vegetarisch | 2 Blätter vegan