

Restaurant UBS Le Mosaïque / Uetlihof 2

Lundi, 09 octobre	Mardi, 10 octobre	Mercredi, 11 octobre	Jeudi, 12 octobre	Vendredi, 13 octobre
FAVORITE Rindfleischbällchen Marsalasauce Gurken-Koriander Raita Safranreis Papadums env. 910 kcal / Fleisch: Schweiz	FAVORITE Rindsgeschnetzeltes Balsamico Jus Pilaw Reis Gemüse Variation env. 910 kcal / Fleisch: Schweiz	FAVORITE Schweinsgeschnetzeltes Champignonsauce Rösti Karotten env. 910 kcal / Fleisch: Schweiz	FAVORITE Poulet Cordon bleu Ofenkartoffeln Erbsen und Zucchini mit Minze und Sesam env. 910 kcal / Fleisch: Schweiz	FAVORITE Egglilet im Bierteig Tartar Sauce Salzkartoffeln Rahmspinat env. 970 kcal / Fisch: Schweiz
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
FAVORITE Fleischkäse Bratkartoffeln Rahmspinat env. 900 kcal / Fleisch: Schweiz	FAVORITE Free Choice Buffet	FAVORITE Pasta Plausch mit verschiedenen hausgemachten Saucen und Parmesan env. 920 kcal / Fleisch: Schweiz	FAVORITE Vegetarisches & veganes Buffet	FAVORITE Wir wünschen Ihnen ein schönes Wochenende
INT 10.80 / EXT 14.80		INT 10.80 / EXT 14.80		
SPECIAL Le Mosaïque Chivito mit Roastbeef, Knusperbrot, Cheddar-Käse, Senfmayo und Kräutersalat Süsskartoffel Frites env. 910 kcal / Fleisch: Dänemark	SPECIAL India meets Philippine Tandoori Poulet Gebratene Pancit Nudeln Masala-Curry Gemüse env. 910 kcal / Fleisch: Schweiz	SPECIAL Japan meets Hawaii Mirim Lachsforellenfilet mit Koriander-Avocado-Minze Topping Sobanudeln Pak Choy mit Ingwer env. 910 kcal / Fisch: Italien	SPECIAL China meets Korea Gebratene Pekingente Soja-Ingwer Sauce Gebratene Udonnudeln Gemüse env. 910 kcal / Fleisch: Europa	SPECIAL Hausgemachtes paniertes Schweinschnitzel Kartoffelsalat Preiselbeeren Konfit env. 980 kcal / Fleisch: Schweiz
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  Kürbisrisotto mit Waldpilzen und Gemüsestroh Parmesan env. 890 kcal	VITALITY  Thailand meets Korea Gemüse Gyoza auf Pad Thai mit Tofu, Ei, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen und Reisnudeln	VITALITY  Germany meets China Gemüse Maultaschen auf Gemüse Chop Suey env. 790 kcal	VITALITY  India meets China Gemüsefrühlingsrollen Linsen-Gemüse Joghurt Raita env. 840 kcal	VITALITY  Rice Thai Curry Balls Kräuter-Joghurt Dip Gemüse-Couscous 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
METABOLIC BALANCE  Schweinschnitzel mit Tomatenkruste Urdinkel-Nudeln Karotten mit Curry env. 700 kcal / Fleisch: Schweiz	METABOLIC BALANCE  Saiblingfilet mariniert mit Safran und Peperoncini Hirse Pilze und Spinat env. 620 kcal / Fisch: Italien	METABOLIC BALANCE  Pouletbrust pochiert im Kräutersud Orangen-Ingwersauce Ofenkartoffeln Auberginen mit Sesam env. 710 kcal / Fleisch: Schweiz	METABOLIC BALANCE  Hirschnitzel mariniert mit Pfeffer und Lauch Quinoa Rotkraut env. 690 kcal / Fleisch: Europa	METABOLIC BALANCE  Fisch Variation mit Zitronenpfeffer Vollkorn Teigwaren Gemüse env. 590 kcal / Fisch: Europa
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
SOUPE Zucchettisuppe mit Dill env. 110 kcal	SOUPE Linsensuppe env. 100 kcal	SOUPE Minestrone env. 95 kcal	SOUPE Kokos-Geflügelsuppe env. 100 kcal	SOUPE Gemüsesuppe mit Safran env. 80 kcal
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
VARIETY Antipasti Buffet	VARIETY Sushi Buffet	VARIETY Asia Buffet	VARIETY Vegetarisches & veganes Buffet Heiss & kalt	VARIETY Dessert Buffet
100g: INT 2.60 / EXT 3.10		100g: INT 2.60 / EXT 3.10	100g: INT 2.60 / EXT 3.10	100g: INT 3.70 / EXT 3.70
DESSERT Kokos-Schokoladen Mousse mit Mango env. 85 kcal	DESSERT Ingwer Creme Brulee env. 90 kcal	DESSERT Dattelkuchen mit Vanille env. 80 kcal	DESSERT Spezial Dessert	DESSERT Fruchtsalat mit Minze env. 55 kcal
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