

Mitarbeiterrestaurant Eldora - Roche Quadra Terra / Quadra

Montag, 02. Dezember	Dienstag, 03. Dezember	Mittwoch, 04. Dezember	Donnerstag, 05. Dezember	Freitag, 06. Dezember
SUPPE  Mediterrane Gemüsesuppe mit knusprigem Parmesan ca. 105.74 kcal	SUPPE  Reiscremesuppe mit Rosinen ca. 309.77 kcal	SUPPE  Rindsbouillon mit Schnittlauchpfannkuchen ca. 59.39 kcal / Rind	SUPPE  Basler Mehlsuppe mit Käsecroutons ca. 265.03 kcal	SUPPE  Kürbiscresmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen ca. 223.21 kcal
INT / EXT CHF 1.80 / 2.50	INT / EXT CHF 1.80 / 2.50	INT / EXT CHF 1.80 / 2.50	INT / EXT CHF 1.80 / 2.50	INT / EXT CHF 1.80 / 2.50
ALPENKÜCHE  Gebratenes Welsfilet Zitronenpfeffer Sauce Kurkuma-Reis mit Tomatenwürfel Lauchgemüse ca. 573.72 kcal / Fisch, Herkunft Norwegen	ALPENKÜCHE  Valessgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce Butterrösti Grüne Bohnen ca. 826.39 kcal	ALPENKÜCHE  Pouletoberschenkel im Ofen gebraten Pico de Gallo Pommes Rissolées Blumenkohl mit Brösmeli ca. 653.62 kcal / Herkunft Schweiz	ALPENKÜCHE  Schwinger-Hörnli mit Alpkäse Röstzwiebeln Bio-Äpfelmus ca. 1104.54 kcal	ALPENKÜCHE  Salsiccia-Risotto Glasierter Cherrytomaten Marinierter Rucola Grana Padano ca. 446.82 kcal / Schwein, Herkunft Schweiz
INT / EXT CHF 8.50 / 11.50	INT / EXT CHF 8.50 / 11.50	INT / EXT CHF 8.50 / 11.50	INT / EXT CHF 8.50 / 11.50	INT / EXT CHF 8.50 / 11.50
AROUND THE WORLD  Bami Goreng Eiernudeln mit Kalbfleischstreifen, Spiegelei, Karotten, Zwiebeln und Sprossen ca. 500.99 kcal / Rind, Herkunft Schweiz	AROUND THE WORLD  Gebratene Pouletbrust Aprikosen-Salsa Bulgurpfanne Kräuterkohlrabi ca. 600.35 kcal / Herkunft Schweiz	AROUND THE WORLD  Lammragout mit Limetten-Dip Pistazienreis Fenchelgemüse ca. 631.72 kcal / Herkunft Neuseeland	AROUND THE WORLD  Im Ofen glasierte Kalbsschulter mit kräftiger Merlotsauce Olivenöl-Kartoffelstampf Ofengemüse mit Thymian ca. 487.31 kcal / Rind, Herkunft Schweiz	AROUND THE WORLD  Rindsvoressen Paprikasauce Polenta Cremiger Krautstiel mit Peterli ca. 730.21 kcal / Rind, Herkunft Schweiz
INT / EXT CHF 11.50 / 14.50	INT / EXT CHF 11.50 / 14.50	INT / EXT CHF 11.50 / 14.50	INT / EXT CHF 11.50 / 14.50	INT / EXT CHF 11.50 / 14.50
VEGI MENU  Frittata mit Spinat und Pilzen Röst-Peperoni mit Feta Glasierter Karotten mit Honig ca. 572.62 kcal	VEGI MENU  Gemüse Soja Eintopf Sauerahm, Cheddar Süsskartoffel aus dem Ofen Gebratener Mais mit Kräutern ca. 749.00 kcal	VEGI MENU  Farfalle mit Schnittlauchbutter Tomatenragout Rosenkohl ca. 501.67 kcal	VEGI MENU  Pikantes mariniertes Tofuschnitzel Harissa Dip Couscous mit Gemüse Broccoli mit Mandeln ca. 597.90 kcal	VEGI MENU  Sojabolognaise Spaghetti Marinierter Spinat ca. 418.94 kcal
INT / EXT CHF 8.50 / 11.50	INT / EXT CHF 8.50 / 11.50	INT / EXT CHF 8.50 / 11.50	INT / EXT CHF 8.50 / 11.50	INT / EXT CHF 8.50 / 11.50
HOT BUFFET  Lammvoressen Tessiner Schmorsauce Pizokel Zucchettigemüse Herkunft Neuseeland Auf unseren Buffets finden Sie immer vegetarische, vegane sowie laktose- und glutenfreie Gerichte. Bitte beachten Sie die tagesaktuellen Beschriftungen am Buffet.	HOT BUFFET  Rindssaftplätzli Rosmarinschmorsauce Krawätl Glasierter Randenschnitz mit Petersilie Rind, Herkunft Schweiz Auf unseren Buffets finden Sie immer vegetarische, vegane sowie laktose- und glutenfreie Gerichte. Bitte beachten Sie die tagesaktuellen Beschriftungen am Buffet.	HOT BUFFET  Trutenragout an Mediteran Sauce mit Oliven und Peperoni Gemüserisotto Lattichgemüse Herkunft Schweiz Auf unseren Buffets finden Sie immer vegetarische, vegane sowie laktose- und glutenfreie Gerichte. Bitte beachten Sie die tagesaktuellen Beschriftungen am Buffet.	HOT BUFFET  Schweins Spare Ribs Honig-Balsamico Lack Kartoffelecken Gebratene Maiskörner Schwein, Herkunft Schweiz Auf unseren Buffets finden Sie immer vegetarische, vegane sowie laktose- und glutenfreie Gerichte. Bitte beachten Sie die tagesaktuellen Beschriftungen am Buffet.	HOT BUFFET  Gebratenes Doradenfilet Tomaten-Vinaigrette Thymian-Kartoffeln Bloody-Mary Ragout Fisch, Herkunft Türkei Auf unseren Buffets finden Sie immer vegetarische, vegane sowie laktose- und glutenfreie Gerichte. Bitte beachten Sie die tagesaktuellen Beschriftungen am Buffet.
INT / EXT CHF 2.80 / 3.80 pro 100 g	INT / EXT CHF 2.80 / 3.80 pro 100 g	INT / EXT CHF 2.80 / 3.80 pro 100 g	INT / EXT CHF 2.80 / 3.80 pro 100 g	INT / EXT CHF 2.80 / 3.80 pro 100 g
DESSERT Vermicelle Coupe ca. 179.70 kcal	DESSERT  Schokoladen Mousse ca. 370.98 kcal	DESSERT Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce ca. 59.50 kcal	DESSERT  Birnen-Jogurtcreme ca. 182.41 kcal	DESSERT Bündner Nusstorten Trifle ca. 266.33 kcal
INT / EXT CHF 1.80 / 2.50	INT / EXT CHF 1.80 / 2.50	INT / EXT CHF 1.80 / 2.50	INT / EXT CHF 1.80 / 2.50	INT / EXT CHF 1.80 / 2.50