














## Mitarbeiterrestaurant Eldora - Roche Quadra Terra / Quadra

Montag, 08. Oktober	Dienstag, 09. Oktober	Mittwoch, 10. Oktober	Donnerstag, 11. Oktober	Freitag, 12. Oktober
<b>SUPPE</b> 	<b>SUPPE</b> Oktoberfest	<b>SUPPE</b>	<b>SUPPE</b> 	<b>SUPPE</b> 
Selleriecremesuppe mit Croutons <i>ca. 226.48 kcal</i>	Rindssuppe mit Frittaten und Schnittlauch <i>ca. 52.09 kcal / Rind, Herkunft Schweiz</i>	Griessuppe mit Lauchstreifen <i>ca. 82.55 kcal</i>	Karottencremesuppe mit Kürbiskernöl <i>ca. 172.33 kcal</i>	Mais-Chili-Suppe mit Koriander <i>ca. 50.05 kcal</i>
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
<b>ALPENKÜCHE</b>	<b>ALPENKÜCHE</b> Oktoberfest	<b>ALPENKÜCHE</b>	<b>ALPENKÜCHE</b>	<b>ALPENKÜCHE</b>
Rindsgnackets Hörnli Apfelmus mit Zimt Lattichsalat mit Randen <i>ca. 834.31 kcal / Rind, Herkunft Schweiz</i>	Schweinskrustenbraten Biersauce mit Kümmel Semmelknödel Sauerkraut  <i>ca. 934.28 kcal / Schwein, Herkunft Schweiz</i>	Rindspfeffer Eier-Chnöpfli Rotkraut und glasierte Marroni  <i>ca. 1002.12 kcal / Rind, Herkunft Schweiz</i>	Kalbs-Meatballs Pilzrahmsauce Kartoffelstock Zweierlei glasierte Karotten <i>ca. 788.33 kcal / Herkunft Schweiz</i>	Trutenragout an Curryrahmsauce Kreolenreis Frische Früchtegarntur  <i>ca. 662.66 kcal / Schwein, Herkunft Schweiz</i>
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
<b>AROUND THE WORLD</b>	<b>AROUND THE WORLD</b> 	<b>AROUND THE WORLD</b>  	<b>AROUND THE WORLD</b>	<b>AROUND THE WORLD</b>
Kalbsgulasch an Paprika-Zwiebelsauce Wildreis Gelbe Bohnen  <i>ca. 577.96 kcal / Herkunft Schweiz</i>	Lachssteak aus dem Ofen Kürbisrisotto BIO-Blattspinat mit Haselnüssen  <i>ca. 570.52 kcal / Fisch, Herkunft Norwegen</i>	Veganes Kichererbsencurry mit BIO-Tofu und Gemüse Duftfrei mit Cashews & Sternanis  <i>ca. 529.19 kcal</i>	Knuspriges Katsu Chicken Sweet Chili Sauce Gebratener Reis mit Gemüse Sautierte Kefen mit Sesam <i>ca. 928.23 kcal / Herkunft Schweiz</i>	Gebratenes Zanderfilet Mandelbutter Pommes Allumettes Rahmlauchgemüse mit getrocknete Tomaten <i>ca. 812.32 kcal / Fisch, Herkunft Estland</i>
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
<b>VEGI MENU</b> 	<b>VEGI MENU</b> 	<b>VEGI MENU</b> 	<b>VEGI MENU</b> Oktoberfest 	<b>VEGI MENU</b> 
Gemüsetätschli Ofenchampignon mit Cipolotte Karotten mit Honig und Thymian <i>Auf unseren Buffets finden Sie immer vegetarische, vegane sowie laktose- und glutenfreie Gerichte. Bitte beachten Sie die tagesaktuellen Beschriftungen am Buffet.</i>	Gelbes Linsendahl mit Curry Couscous mit Dörrfrüchten Gebratener Blumenkohl mit Sesam <i>Auf unseren Buffets finden Sie immer vegetarische, vegane sowie laktose- und glutenfreie Gerichte. Bitte beachten Sie die tagesaktuellen Beschriftungen am Buffet.</i>	Käse-Zwiebel-Wähe Gersten-Gemüsepfanne Ofen Randen mit Honig und Balsamico <i>Auf unseren Buffets finden Sie immer vegetarische, vegane sowie laktose- und glutenfreie Gerichte. Bitte beachten Sie die tagesaktuellen Beschriftungen am Buffet.</i>	Allgäuer Käspätzli mit Röstzwiebeln Apfelkompott Grüne Bohnen mit Zwiebeln  <i>Auf unseren Buffets finden Sie immer vegetarische, vegane sowie laktose- und glutenfreie Gerichte. Bitte beachten Sie die tagesaktuellen Beschriftungen am Buffet.</i>	Tomatenrisotto Auberginen-Piccata mit Basilikumöl Fenchel mit Oliven und Rosmarin <i>Auf unseren Buffets finden Sie immer vegetarische, vegane sowie laktose- und glutenfreie Gerichte. Bitte beachten Sie die tagesaktuellen Beschriftungen am Buffet.</i>
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
<b>HOT BUFFET</b>	<b>HOT BUFFET</b>	<b>HOT BUFFET</b> Oktoberfest	<b>HOT BUFFET</b> 	<b>HOT BUFFET</b> 
Paniertes Alaska Seelachsfilet Zitronen-Dill Mayonaise Salzkartoffeln Stangensellerie  <i>Fisch, Herkunft Niederlande Auf unseren Buffets finden Sie immer vegetarische, vegane sowie laktose- und glutenfreie Gerichte. Bitte beachten Sie die tagesaktuellen Beschriftungen am Buffet.</i>	AKTION Oktoberfest Brathendl aus dem Ofen Bratkartoffeln mit Rosmarin Grilltomate mit Käse  <i>Herkunft Schweiz Auf unseren Buffets finden Sie immer vegetarische, vegane sowie laktose- und glutenfreie Gerichte. Bitte beachten Sie die tagesaktuellen Beschriftungen am Buffet.</i>	Münchner Weisswurst Nürnberger Bratwürstchen Süssem Senf Brezl  <i>Schwein, Herkunft Schweiz Auf unseren Buffets finden Sie immer vegetarische, vegane sowie laktose- und glutenfreie Gerichte. Bitte beachten Sie die tagesaktuellen Beschriftungen am Buffet.</i>	Lammspiess mit Kräuteröl Raita Sauce Gnocchi mit Spinatblätter Zucchetti & Aubergine <i>Herkunft Australien und Ozeanien, Schweiz Auf unseren Buffets finden Sie immer vegetarische, vegane sowie laktose- und glutenfreie Gerichte. Bitte beachten Sie die tagesaktuellen Beschriftungen am Buffet.</i>	Ossobucco vom Hirsch Quarkpizokel Preiselbeeren Ofenkürbis <i>Herkunft Österreich Auf unseren Buffets finden Sie immer vegetarische, vegane sowie laktose- und glutenfreie Gerichte. Bitte beachten Sie die tagesaktuellen Beschriftungen am Buffet.</i>
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
<b>DESSERT</b>	<b>DESSERT</b>	<b>DESSERT</b>	<b>DESSERT</b>	<b>DESSERT</b>
Gebrannte Creme <i>ca. 139.07 kcal</i>	BIO-Apfel Tiramisu <i>ca. 206.85 kcal</i>	Kürbis-Brownie <i>ca. 239.97 kcal</i>	Heidelbeer-Quarkcreme mit Birnen <i>ca. 155.93 kcal</i>	Schokoladen Trifle <i>ca. 198.68 kcal</i>
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