

DÉJEUNER | MITTAGESSEN | LUNCH

LUNDI 06.05.

Soupe ou salade du jour

Menu 1 | 28

Filet de dorade, patates douces au four, pois chiches et poivrons marinés à l'aigre-doux
Doradenfilet, Ofen-Süsskartoffeln, Kichererbsen mit süss-sauer eingelegten Peperoni

Menu 2 | 28

Wiedikerli all'aglio orsino au jus de poivre balsamique, rösti de pommes de terre, céleri et pois mange-tout

Bärlauch-Wiedikerli mit Balsamico-Pfefferjus, Rösti und Sellerie-Kefengemüse

Dessert du jour | 9

MARDI 07.05.

Soupe ou salade du jour

Menu 1 | 28

Filet de plie, pommes de terre lyonnaise, épinards en branches à la crème fraîche
Schollenfilet, Lyoner Kartoffeln und Blattspinat mit Crème fraîche

Menu 2 | 28

Ragoût d'agneau à la sauce au vin rouge, couscous aux prunes séchées, haricots verts et poireau de printemps

Lammragout in Rotweinsauce, Couscous mit getrockneten Pflaumen und grüne Bohnen mit Frühlingslauch

Dessert du jour | 9

MERCREDI 08.05.

Soupe ou salade du jour

Menu 1 | 28

Filet de cabillaud à la crème de moutarde au miel, purée de pommes de terre aux herbes et chicorée braisée

Kabeljaufilet mit Honig-Senfrahmsauce, Kräuter-Kartoffelstampf und geschmorter Chicorée

Menu 2 | 28

Flanche de porc cuite à point à l'huile de ciboulette, riz basmati, carottes glacées au gingembre

Niedergegarter Schweinsbauch mit Schnittlauchöl, Basmatireis und glacierte Karotten mit Ingwer

Dessert du jour | 9

EN PLUS cette semaine

Soupe ou salade du jour

Menu pâtes | 27

Les pâtes du jour fabriquées dans notre propre Commercio Manifattura

Tagespasta hergestellt in unserer hauseigenen Commercio Manifattura

Menu végétarien | 25

Brie pané aux herbes provençales, airelles rouges, salade de pommes de terre et roquette

Brie in provenzalischer Kräuterpanade, Preiselbeeren und Kartoffel-Rucolasalat

Dessert du jour | 9

bitte wenden

DÉJEUNER | MITTAGESSEN | LUNCH

JEUDI 09.05.

Ascension du Christ
Christi Himmelfahrt

Pas de menu du jour, seulement à la carte
Kein Mittagsmenü, nur à la carte

VENDREDI 10.05.

Soupe ou salade du jour

Menu 1 | 28

Filet de truite saumonée au beurre de pistache, risotto de petits pois à la menthe
Lachsforellenfilet mit Pistazienbutter und Erbsenrisotto mit Minze

Menu 2 | 28

Blanc de pintade et ragoût de tomates cerises, pommes de terre nouvelles aux noisettes et artichauts
Perlhuhnbrust mit Cherrytomaten-Ragout, neue Kartoffeln mit Haselnüssen und Artischocken

Dessert du jour | 9

EN PLUS cette semaine

Soupe ou salade du jour

Menu pâtes | 27

Les pâtes du jour fabriquées dans notre propre Commercio Manifattura
Tagespasta hergestellt in unserer hauseigenen Commercio Manifattura

Menu végétarien | 25

Brie pané aux herbes provençales, airelles rouges, salade de pommes de terre et roquette
Brie in provenzalischer Kräuterpanade, Preiselbeeren und Kartoffel-Rucolasalat

Dessert du jour | 9

Dorade: GRC | Scholle: Nordstatlantik | Kabeljau: ISL | Lachsforelle: IT | Wiedikerli, Schwein: CH | Lamm: NZ/IRL | Perlhuhn: F | Bei Fragen betreffend Allergene und Intoleranzen stehen wir gerne zur Verfügung. Alle Preise sind in CHF und inklusive MwSt.