MENU DE MIDI | LUNCH MENU

Poisson du jour | Fish of the day

avec soupe du jour ou salade en entrée | 29
with soup of the day or salad as a starter | 29

Lundi - 23.11.
Steak de thon, chimichurri, riz basmati, légumes sautés au wok
Tuna steak, chimichurri, basmati rice, stir-fried vegetables
Mardi - 24.11.
Filet de lieu noir enrobé d'œuf, sauce à la crème aigre et à la tomate, nouilles à l'encre de seiche, courgettes
Pollock fillet in an egg coating, tomato and sour cream sauce, cuttlefish pasta, courgette
Mercredi - 25.11.
Filet de bar, beurre de noix, risotto à la betterave rouge
Sea bass fillet, nut butter, beetroot risotto
Jeudi - 26.11.
Filet d'omble chevalier à la crème au pastis, couscous aux olives, chou-fleur
Char fillet, pastis cream sauce, couscous with olives, cauliflower
Vendredi - 27.11.
Filet de truite à la crème à la livèche, pommes de terre nature, purée de céleri
Trout fillet, lovage cream sauce, boiled potatoes, celery purée

En plus cette semaine | Weekly menus

avec soupe du jour ou salade en entrée
with soup of the day or salad as a starter

Menu viande | 29
Boulettes de bœuf hachés, sauce aux champignons, polenta, potiron
Minced beef patties, mushroom sauce, polenta, pumpkin
Menu pâtes | 28
Les pâtes du jour fabriquées dans notre propre Commercio Manifattura
Pasta of the day, made in our own Commercio Manifattura
Menu végétarien | 26
Strudel aux épinards, sauce au roquefort, nouilles au safran
Spinach strudel, roquefort sauce, saffron pasta
Menu spécial | 32
Émincé de foie de veau, jus au calvados, aux pommes et à la sauge, rösti
Sliced veal liver, Calvados jus with apple and sage, rösti

Dessert du jour | 9
Dessert of the day, please ask our team

Tuna: FAO51 | Pollock: FAO27 | Sea bass: ESP | Arctic char: ISL | Trout: IT | Beef, veal: CH
Please ask us if you have any questions about allergens and intolerances. All prices are in CHF and include VAT.

MOULES ET FRITES

Principaux | Mains

Les moules marinière et frites | 35
Mussels in a white wine broth with garlic, parsley, and spring onions,
served with French fries

Les moules - variation du jour
Ask for our daily special

Vin blanc | White wine

Le G de Château Guiraud
Bordeaux Blanc Sec AOC (Bio)
Château Guiraud - 2024
Sauvignon Blanc, Sémillon

G de Château Guiraud is a dry white wine made from fully ripe grapes and aged for around nine months in former Grand Cru oak barrels. This blend of Sauvignon and Sémillon shows character, expressiveness, and a potential that delights wine lovers and connoisseurs alike.

1dl | 11.5
7.5dl | 76

Mussels: NL | All prices are in CHF and include VAT. Our team will be happy to provide information about allergens and intolerances.