

DÉJEUNER | MITTAGESSEN | LUNCH

LUNDI 29.07.

Soupe ou salade du jour

Menu 1 | 28

Filet de lieu au beurre d'ail et d'amandes, pommes rissolées et purée de céleri au citron

Seelachsfilet mit Knoblauch-Mandel-Butter, Bratkartoffeln und Zitronen-Selleriepüree

Menu 2 | 28

Poitrine de pintade au chutney de pêche, couscous au persil, chou-fleur

Perlhuhnbrust mit Pfirsich-Chutney, Couscous mit Petersilie und Blumenkohl

Dessert du jour | 9

MARDI 30.07.

Soupe ou salade du jour

Menu 1 | 28

Filet de truite à la sauce aux champignons et au calvados, purée de pommes de terre à l'aneth et au poireau

Forellenfilet an Champignon-Calvados-Sauce, Kartoffelstampf mit Dill und Lauch

Menu 2 | 28

Galettes de hachis de veau à la sauce au yaourt et au concombre, riz au poivron, chou pointu glacé

Kalbshacktätschli mit Joghurt-Gurkensauce, Peperoni-Reis und glasierter Spitzkohl

Dessert du jour | 9

MERCREDI 31.07.

Soupe ou salade du jour

Menu 1 | 28

Filet de raseasse au ragoût de tomates cerises, purée de haricots blancs au safran et brocoli grillé

Rotbarschfilet mit Cherrytomatenragout, weisses Bohnenpüree mit Safran und gerösteter Brokkoli

Menu 2 | 28

Escalope de porc à la sauce au citron vert, nouilles vertes, carottes et petits pois

Schweinshufschnitzel mit Limettensauce, grüne Nudeln und Karotten-Erbsengemüse

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

Salade de pastèque et de fromage de brebis, graines grillées et baguette de pistou

Wassermelonen-Schafskäsesalat mit gerösteten Kernen und Pistou-Baguette

Dessert du jour | 9

DÉJEUNER | MITTAGESSEN | LUNCH

JEUDI 01.08.

Fête nationale
Nationalfeiertag

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

VENDREDI 02.08.

Soupe ou salade du jour

Menu 1 | 28

Filet de loup de mer, risotto aux épinards à la crème fraîche, poivrons marinés à l'aigre-doux

Wolfsbarschfilet, Spinatrisotto mit Crème fraîche und süss-sauer eingelegte Peperoni

Menu 2 | 28

Ragoût de bœuf à la sauce au vin rouge et aux dattes, polenta crémeuse au romarin, courgettes

Rindsragout in Rotweinsauce mit Datteln, cremige Polenta mit Rosmarin und Zucchetti

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

Salade de pastèque et de fromage de brebis, graines grillées et baguette de pistou

Wassermelonen-Schafskäsesalat mit gerösteten Kernen und Pistou-Baguette

Dessert du jour | 9

Seelachs: Nordostatlantik/Ostsee | Forelle: IT | Rotbarsch: ISL | Wolfsbarsch: ESP | Perlhuhn: F | Schwein, Kalb, Rind: CH
Bei Fragen betreffend Allergene und Intoleranzen stehen wir gerne zur Verfügung. Alle Preise sind in CHF und inklusive MwSt. * Kann mit nicht-hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.