

MENUS DE LA SEMAINE
DU LUNDI 10 AU DIMANCHE 16 AOÛT 2026

" Pour plus d'informations sur les allergènes dans nos plats, veuillez-vous adresser à notre personnel de cuisine qui dispose de ces informations par écrit et pourra vous répondre immédiatement. "

	MENUS MIDI	SPECIALITES
LUNDI 10	Sauté de canard (FR) Sauce aux chanterelles Purée de pommes de terre Navets glacés CHF 13.70	Flamenkuche Salade de roquette et noix CHF 15.20
MARDI 11	Osso bucco de veau (CH) Sauce brunoise Spätzli Gratin de chou-fleur CHF 13.70	Goujonnette de cabillaud (Atl. N.-E.) Nouilles au citron et basilic Tomate à la provençale CHF 17.-
MERCREDI 12	Piccata de poulet (CH) à la milanaise, sauce Marsala Pommes sautées Laitue fermière CHF 13.70	Travers de porc (CH) à la texane Salade piémontaise CHF 17.-
JEUDI 13	Lasagne végétarienne Sauce tomate CHF 13.70	Poulet rôti (CH) Pommes grenaille Petits pois à la française CHF 17.-
VENDREDI 14	Filet de daurade (GR) meunière Sauce anisée Riz créole Epinards à l'italienne CHF 13.70	Hamburger kefta d'agneau (IRL) Frites de patate douce Salade verte CHF 17.-
SAMEDI 15	Paupiette de lapin (*HU) Sauce aux olives Polenta avec fromage Haricots verts CHF 13.70	Pas de spécialité
DIMANCHE 16	Carré d'agneau (IRL) à la provençale, sauce au thym Gratin dauphinois Carottes en bâtonnets CHF 13.70	Pas de spécialité

La viande est d'origine Suisse. Si, celle-ci provient d'un autre pays, cela sera indiqué au menu.

H

Peut avoir été produit avec des stimulateurs de performance hormonaux

NH

Peut avoir été produit avec des stimulateurs de performance non hormonaux, tels que les antibiotiques

Issu dans un mode d'élevage non admis en Suisse

