

Menus du 13 au 19 mars 2023

Lundi 13 mars 2023

Salade de concombres au séré

Pot au feu de bœuf (CH)

Garniture traditionnelle

Sauce ravigote et moutarde

Tarte Bourdaloue aux poires

Mardi 14 mars 2023

Salade de radis roses et blancs

Saucisse Schüblig, sauce oignons (CH)

Spätzli sautés

Choux de Bruxelles

Salade de fruits frais

Mercredi 15 mars 2023

Velouté de tomate et poivron

Paëlla garnie (CH)

(poulet, fruits de mer, chorizo)

Riz safrané

Petit pot au café

Jeudi 16 mars 2023

Potage de fenouil

Curry d'agneau oriental (CH)

Riz aux amandes et raisins secs

Radis bière étuvés

Ile flottante, crème anglaise

Vendredi 17 mars 2023

Salade pommée aux champignons

Filets de truite aux câpres et citron
(CH)

Pommes vapeur

Fleurs de brocoli

Blanc-manger à l'amande

Samedi 18 mars 2023

Fermé

Dimanche 19 mars 2023

Soupe de poireau et pomme de terre

Poitrine de veau farcie braisée (CH)

Farfalle et fromage râpé

Haricots beurre à l'ail

Crème catalane

Menu du jour :

Entrée + Plat + Dessert 28.-

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 25.-

Plat du jour 19.-

« Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), Gastrosuisse, la semaine du goût et Slow Food ».

Tous nos prix sont en francs suisses, TVA 7,7 % et service inclus