



*The daily menus are not
translated.*

*Thank you for your
understanding*

ONLY LUNCH

Please order by calling us at

+41 26 347 40 30

For quality and ecological reasons, we have decided to serve your hot meals in reusable dishes, “swiss made” by Recircle.

There is a deposit of 10.-
for the plate and cover.

Wednesday to Saturday

For lunch orders, please call
at least on the same day **until 10:30 am.**



LUNCH

Today's soup		5.00
Today's salad	↓ See more below	5.00
Today's main		19.50
Today's veggie meal		19.50
Fresh fish soup and saffron pistil with mixed vegetables, homemade "ciabatta" bread, rouille		22.50
Le Tartare de boeuf du pays, pommes grenailles aux herbes, pain croustillant, beurre de Mézières		33.50
Roastbeef froid, sauce tartare, crudités assorties, pommes grenailles aux fines herbes		34.50
Dessert of the day		5.50



PLATS DU JOUR

MERCREDI	JEUDI
<p>Crème de légumes oubliés ou Salade de doucette et roquette - Steak de bœuf, sauce marchand de vin, pommes darphins, carottes et petits pois ou Gnocchetti sarde aux champignons, courge, cœur de chou de Bruxelles et brisures de marrons glacés - Mousse au poire, chocolat noir, tuile croustillante</p>	<p>Potage Parmentier ou Salade de chou blanc au cumin - Pojarsky de veau au curry de légumes, nouilles chinoises ou Gnocchetti sarde aux champignons, courge, cœur de chou de Bruxelles et brisures de marrons glacés - Vermicelles aux marrons, glace vanille</p>
VENDREDI	SAMEDI
<p>Potage à l'orge perlé ou Crudités assorties - Quenelles de brochet du lac de Gruyère, sauce au vin blanc risi bisi, épinards aux échalotes ou Gnocchetti sarde aux champignons, courge, cœur de chou de Bruxelles et brisures de marrons glacés - Moelleux au chocolat, crème anglaise</p>	<p>Crème de tomate à l'estragon ou Tartare de saumon de Norvège à l'aneth - Escalope de veau milanaise, pommes grenailles aux fines herbes, épinardset demi tomate provençale ou Gnocchetti sarde aux champignons, courge, cœur de chou de Bruxelles et brisures de marrons glacés - Fine tarte feuilleté aux pommes , sorbet sureau</p>