PLAT DU JOUR
TAGESMENU
Fr. 19.90

avec salade ou soupe et dessert

mit Salat oder Suppe und Dessert

Tous les jours du lundi au vendredi

Täglich von Montag bis Freitag

30.11.2026 - 04.12.2026

LUNDI | MONTAG

Ravioles au saumon et sauce au safran

Lachs-Ravioli an Safransauce

MARDI | DIENSTAG

Filet de cabillaud sauce crème-ciboulette, pommes de terre vapeur, carottes duo

---

Kabeljaufilet an Schnittlauchrahmsauce, Salzkartoffeln, zweierlei Karotten

MERCREDI | MITTWOCH

Émincé de porc sauce moutarde, spätzli, chou rouge braisé

Schweinsgeschnetzeltes an Senfsauce, Spätzli, geschmorter Rotkohl

JEUDI | DONNERSTAG

Couscous de légumes et pois-chiches, semoule

Gemüse-Kichererbsen-Couscous mit Griess

VENDREDI | FREITAG

Émincé de poulet sauce blanquette, tagliatelles, petits-pois et carottes

---

Pouletgeschnetzeltes an Blanquettesauce, Tagliatelle, Erbsen und Karotten

végétarien | vegetarisch Toutes nos viandes sont d'origine suisse, Saumon Norvège Cabillaud Pacifique nord Pour toute question sur les allergènes adressez-vous à notre personnel. Menu susceptible de modification selon l'approvisionnement en produits frais. Fleischherkunft 100% Schweizer Fleisch, Lachs Norwegen Nordatlantischer Kabeljau. Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal. Menüänderungen vorbehalten, abhängig von

MENU

LU-DI

11h30 - 14h00

MENU DU JOUR | TAGESMENÜ

Du lundi au vendredi : plat du jour + salade ou soupe + dessert
Von Montag bis Freitag : Tagesteller + Salat oder Suppe + Dessert

19.90

BEST SELLER

SALADE CHÈVRE CHAUD — 18.90
WARMER ZIEGENKÄSE-SALAT
Salade verte, fromage de chèvre, tomates, pommes, noix et croûtons
Grüner Salat, Ziegenkäse, Tomaten, Äpfel, Baumnüsse und Croûtons

NEW

BURGER CRISPY CHICKEN GRANA — 21.50
Bun aux herbes du Grand St.-Bernard, poulet croustillant, bacon, cheddar, tomate, salade et mayonnaise au Grana Padano
Burger-Bun mit Kräutern vom Grossen St. Bernhard, knuspriges Poulet, Speck, Cheddar, Tomate, Salat und Grana-Padano-Mayonnaise

CORDON BLEU VALAISAN — 24.50
WALLISER CORDON BLEU
Cordon bleu de porc de la boucherie Planchamp
Servi avec frites et salade
Schweins-Cordon-bleu von der Metzgerei Planchamp
Serviert mit Pommes frites und Salat

NEW

MIJOTÉ BŒUF - CAROTTES — 21.50
RINDERRAGOUT MIT RÜEBLI
Servi avec purée de pommes de terre
Serviert mit Kartoffelstock





BEIGNETS DE PERCHE | EGLI-KNUSPERLI — 28.50
Servis avec sauce tartare, frites et salade
Serviert mit Tartaresauce, Pommes frites und Salat

CRÊPE CLASSIQUE — 14.90
Jambon, fromage | Schinken, Käse

Supplément œuf | Aufpreis Ei — +3.00

CRÊPE FLORENTINE — 15.50
Épinards et ricotta | Spinat und Ricotta Käse

Supplément œuf | Aufpreis Ei — +3.00
Supplément jambon | Aufpreis Schinken — +3.00

KIDS MENU <12 — 9.90
Nuggets de filet de poulet, frites, salade
Servis avec sirop et 1 boule de glace ou 2 quarkinis nature
Pouletfilet-Nuggets, Pommes frites, Salat.
Serviert mit Sirup und 1 Kugel Glace oder 2 Quarkinis nature

SOUPE DU MOMENT | AKTUELLE SUPPE — dès | ab 8.00

végétarien | vegetarisch

Allergènes et intolérances alimentaires : pour toute information sur les allergènes, veuillez vous adresser à notre personnel.

Allergien und Unverträglichkeiten : für alle Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Origine des produits boulangerie : nous produisons tous les pains et produits de boulangerie fine en Suisse.
Herkunft der Bäckereiprodukte : Wir stellen alle Brote und Feingebäckprodukte in der Schweiz her.

Origine de la viande : 100% viande suisse
Fleischherkunft : 100% Schweizer Fleisch

Origine du poisson : perches - Estonie/Pologne
Fischherkunft : Egli - Estland/Polen