



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

27.04.2026 - 01.05.2026

LUNDI | MONTAG

Penne au safran et rosettes de
saumon

Penne mit Safran und Lachsrosetten

MARDI | DIENSTAG

Fingers de poulet au sésame, sauce
curry/ketchup, pommes de terre
grenaille, chou rouge

*Poulet-Fingers mit Sesam, Curry-
/Ketchupsauce, Grenaille-Kartoffeln,
Rotkohl*

MERCREDI | MITTWOCH

Chipolatas de veau sauce Rougail,
tagliatelle à l'épeautre, tomate à la
provençale

*Kalbschipolata mit Rougail-Sauce,
Dinkel-Tagliatelle, Tomate nach
provenzalischer Art*

JEUDI | DONNERSTAG

Côtelette de porc sauce moutarde à
l'ancienne, galettes de rösti, brocoli

*Schweinekotelett mit grobkörniger
Senfsauce, Rösti-Taler, Brokkoli*

VENDREDI | FREITAG

Saumon sauce à l'aneth, écrasé de
pommes de terre, mélange de
légumes

*Lachs an Dillsauce, Kartoffelstampf,
Gemüsemischung*



végétarien | vegetarisch

Pour toutes questions concernant les ingrédients et origine des
viandes/poissons, merci de vous adresser
à nos collaborateurs.

Für alle Fragen zu den Zutaten sowie zur Herkunft des Fleisches/Fisches
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

M E N U

LU-DI

11h30 - 14h00

MENU DU JOUR | TAGESMENÜ

Fr. 19.90

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



CHÈVRE CHAUD | WARMER ZIEGENKÄSE

BEST SELLER

18.90

Salade verte, fromage de chèvre, tomates, pommes, noix et croûtons
Grüner Salat, Ziegenkäse, Tomaten, Äpfel, Baumnüsse und Croûtons

NEW

CRISPY CHICKEN BURGER

21.50

Bun au sésame, poulet pané, cheddar, sauce calypso, salade, tomates et oignons. Servi avec frites et salade
Sesambun, paniertes Pouletschnitzel, Cheddar, Calypsosauce, Salat, Tomaten und Zwiebeln. Serviert mit Pommes frites und Salat

NEW

FISH BURGER

21.50

Bun au sésame, filet de colin pané, sauce tartare, salade, tomates et oignons. Servi avec frites et salade
Sesambun, paniertes Seehechtfilet, Tartarsauce, Salat, Tomaten und Zwiebeln. Serviert mit Pommes frites und Salat

NEW

BOULETTES À LA SUÉDOISE

24.50

HACKBÄLLCHEN NACH SCHWEDISCHER ART

Boulettes de bœuf servies avec riz et salade
Rindfleisch-Bällchen serviert mit Reis und Salat



CHÈVRE CHAUD | WARMER ZIEGENKÄSE

NEW

LASAGNES VÉGÉTARIENNES VEGETARISCHE LASAGNA

19.50

Aubergines, courgettes, poivrons, tomates
Auberginen, Zucchini, Peperoni, Tomaten

CHICKEN NUGGETS

17.50

Nuggets de filet de poulet, frites, salade
Pouletbrust-Nuggets, Pommes frites, Salat

SOUPES DU MOMENT | AKTUELLE SUPPEN

dès | ab 7.50

KIDS MENU <12

9.90

Nuggets de filet de poulet, frites, salade.
Servi avec sirop et 1 boule de glace ou 2 quarkinis naturels
Pouletbrust-Nuggets, Pommes frites, Salat.
Serviert mit Sirup und 1 Kugel Glace oder 2 Quarkinis nature



NEW

CRISPY CHICKEN BURGER

BRUNCH DU WEEKEND

Fr. 21.90

Tartines de saumon fumé, guacamole et Philadelphia, galettes de rösti, mini salade de chèvre.
Servi avec une boisson chaude au choix (hors spécialités) et 1dl de jus d'orange
Tartines mit Rauchlachs, Guacamole und Philadelphia, Rösti-Taler, Ziegen-Käse-Salat.
Serviert mit einem Heissgetränk nach Wahl (ohne Spezialitäten) und 1dl Orangensaft

végétariens | vegetarisch

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



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.

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



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

Origine du poisson: saumon - Norvège, colin - Pacifique Nord-Ouest
Fischherkunft: Lachs - Norwegen, Seehecht - Nordwestliche Pazifik