PLAT DU JOUR
TAGESMENU
Fr. 19.90

avec salade ou soupe et dessert

mit Salat und Dessert

Tous les jours du lundi au vendredi

Täglich von Montag bis Freitag

02.11.2026 - 06.11.2026

LUNDI | MONTAG

Ravioles aux légumes et au pesto rouge

Gemüseravioli mit rotem Pesto

MARDI | DIENSTAG

Émincé de porc à la zurichoise, galette de rösti, haricots verts

---

Schweinsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Rösti und grünen Bohnen

MERCREDI | MITTWOCH

Cuisse de poulet sauce crème aux herbes, purée de patates douces, brocolis

---

Pouletschenkel an Kräuterrahmsauce mit Süsskartoffelpüree und Broccoli

JEUDI | DONNERSTAG

Colin à la bordelaise, pommes de terre vapeur, poêlée de carottes

---

Seelachs nach Bordelaiser Art mit Dampfkartoffeln und sautierten Rüebli

VENDREDI | FREITAG

Lasagne de bœuf

Rindfleischlasagne

végétarien | vegetarisch

Toutes nos viandes sont d'origine suisse, Colin MSC- Alaska

Pour toute question sur les allergènes adressez-vous à notre personnel.

Menu susceptible de modification selon l'approvisionnement en produits frais.

Fleischherkunft 100% Schwiezer Fleisch, Seelachs Alaska. Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal. Menüänderungen

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