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

23.11.2026 - 27.11.2026

LUNDI

Menu spécial Sainte-Catherine
au prix de CHF 25.00

MARDI | DIENSTAG

Boulettes de bœuf sauce suédoise, farfalle, légumes racines rôtis

Rindfleischbällchen mit schwedischer Sauce, Farfalle, geröstetes Wurzelgemüse

MERCREDI | MITTWOCH

Moussaka végétarienne

Vegetarische Moussaka

JEUDI | DONNERSTAG

Fusilli à la bolognaise, fromage râpé

Fusilli an Bolognesesauce, geriebener Käse

VENDREDI | FREITAG

Beignets de truite du Valais, pommes de terre vapeur, côtes de bettes

Forellenknusperli aus dem Wallis, Dampfkartoffeln, Krautstiel

végétarien | vegetarisch
Toutes nos viandes sont d'origine suisse, Truite : Valais
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, Forelle Wallis. Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal. Menüänderungen vorbehalten, abhängig von der Verfügbarkeit frischer Produkte.

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