



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

05.10.2026 - 09.10.2026

LUNDI | MONTAG

Steak haché de sanglier sauce grand veneur, spätzli, choux de Bruxelles

Wildschwein-Hacksteak an Grand-Veneur-Sauce, Spätzli, Rosenkohl

MARDI | DIENSTAG

Emincé de poulet sauce aux herbes, purée de pommes de terre, carottes

Pouletgeschnetzeltes an Kräutersauce, Kartoffelpüree, Karotten

MERCREDI | MITTWOCH

Trofie au pesto, parmesan

Trofie mit Pesto und Parmesan

JEUDI | DONNERSTAG

Chili con carne, riz blanc, épinards en branches

Chili con Carne, weisser Reis, Blattspinat

VENDREDI | FREITAG

Beignets de truite du Valais sauce tartare, pommes de terre rissolées, haricots verts

Walliser Forellen-Knusperli mit Tartarsauce, Bratkartoffeln und grünen Bohnen.



végétarien | vegetarisch

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

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

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

Menüänderungen vorbehalten, abhängig von der Verfügbarkeit frischer Produkte

MENU

LU-VE

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



SALADE CHÈVRE CHAUD WARMER ZIEGENKÄSE-SALAT

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

BEST
SELLER

18.90

NEW

BURGER SPICY CHICKEN AVOCADO

Poulet crispy, avocat, cheddar, pickles d'oignons rouges, salade et mayonnaise au sriracha
Poulet-Crispy, Avocado, Cheddar, rote Zwiebel-Pickels, Salat und Sriracha-Mayonnaise



21.50

NEW

TARTARE DE THON À LA TAHITIENNE THUNFISCH-TATAR AUF TAHITIANISCHE ART

Thon, mangue, oignons rouges, lait de coco, fruit de la passion, yuzu et menthe. Servi avec baguette et salade
Thunfisch, Mango, rote Zwiebeln, Kokosmilch, Passionsfrucht, Yuzu und Minze. Serviert mit Baguette und Salat

28.50

NEW

TONNATO DE DINDE | TRUTHAHN-TONNATO

Poitrine de dinde cuite à basse température, sauce au thon et aux câpres. Servie avec des frites et une salade
Niedergegarte Truthahnbrust mit Thunfisch-Kapern-Sauce
Serviert mit Pommes frites und Salat

23.50



SALADE CHÈVRE CHAUD | WARMER ZIEGENKÄSE-SALAT

WRAP URBAN

Poulet, œuf dur, tomates, carottes, salade et mayonnaise
Servi avec frites et salade
Poulet, hartgekochtes Ei, Tomaten, Karotten, Salat und Mayonnaise
Serviert mit Pommes frites und Salat

18.90

CHICKEN NUGGETS

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

17.50

KIDS MENU <12

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

9.90

* SOUPE DU MOMENT | AKTUELLE SUPPE

dès | ab 8.00



NEW

BURGER SPICY CHICKEN AVOCADO



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: saumon - Norvège, thon - Ghana, Vietnam et Indonésie selon disponibilité

Fischherkunft: Lachs - Norwegen, Thunfisch - Ghana, Vietnam und Indonesien, je nach Verfügbarkeit

* Dès octobre | ab Oktober



épicé | scharf



végétarien | vegetarisch