



PLAT DU JOUR

TAGESMENU

Fr. 19.90

avec salade et dessert

mit Salat und Dessert

Tous les jours du lundi au vendredi

Täglich von Montag bis Freitag

27.07.2026 - 31.07.2026

LUNDI | MONTAG

Dos de cabillaud et sauce citron, riz
blanc, courgettes

*Kabeljaufilet mit Zitronensauce, weissem
Reis und Zucchini*

MARDI | DIENSTAG

Trofie au pesto et crevettes

Trofie mit Pesto und Crevetten

MERCREDI | MITTWOCH

Boulettes de poulet à la provençale,
tagliatelles, brocoli

*Pouletbällchen nach Provençaler Art mit
Tagliatelle und Broccoli*

JEUDI | DONNERSTAG

Sauté de dinde au citron et thym,
boulgour, ratatouille

*Truthahngeschnetzeltes mit Zitrone und
Thymian, Bulgur und Ratatouille*

✓ VENDREDI | FREITAG

Dahl de lentilles corail, riz basmati,
épinards en branches

*Rotes Linsendal mit Basmatireis und
Blattspinat*



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-DI

11h30 - 14h00

MENU DU JOUR | TAGESMENÜ

Fr. 19.90

Du lundi au vendredi: plat du jour + salade + dessert
Von Montag bis Freitag: Tagesteller + Salat + 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

CRISPY CHICKEN BURGER

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

21.50

NEW

TARTARE DE SAUMON À LA MANGUE LACHSTARTAR MIT MANGO

Filet de saumon cru, oignons, mangue, sambal oelek, menthe, citron, huile d'olive. Servi avec salade et baguette à l'ancienne
Rohes Lachsfilet, Zwiebeln, Mango, Sambal Oelek, Minze, Zitronen, Olivenöl. Serviert mit Salat und Baguette Tradition

25.50

NEW

QUICHE LORRAINE

Lardons, poireaux, fromage raclette. Servi avec salade
Speckwürfel, Lauch, Raclettekäse. Serviert mit Salat

11.90



SALADE CHÈVRE CHAUD | WARMER ZIEGENKÄSE-SALAT

NEW

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 nature
Pouletfilet-Nuggets, Pommes frites, Salat.
Serviert mit Sirup und 1 Kugel Glace oder 2 Quarkinis nature

9.90



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.

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
Fischherkunft: Lachs - Norwegen