



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

18.05.2026 - 22.05.2026

LUNDI | MONTAG

Noix de saint jacques sauce safran
pommes vapeur, mélange de
légumes

*Jakobsmuscheln mit Safransauce,
Salzkartoffeln, gemischtes Gemüse*

MARDI | DIENSTAG

Emincé de poulet paprika
doux, purée de pommes de
terre, haricots verts aux oignons

*Geschnetztes Poulet mit mildem
Paprika, Kartoffelstock, grüne Bohnen
mit Zwiebeln*

MERCREDI | MITTWOCH

Beignets de perche sauce tartare, riz
blanc, épinards à la crème

*Egliknusperli mit Tartarsauce, Weissreis
und Blattspinat*

JEUDI | DONNERSTAG

Paupiette de boeuf sauce brune
pomme de terre grenaille, gratin de
chou-fleur

*Rind-Fleischvögel mit Bratensauce
Grenaille-Kartoffeln, Brocoli*

VENDREDI | FREITAG

Spaghetti Carbonara à la crème
(jambon volaille)

*Spaghetti Carbonara mit Creme
(Geflügel-Schinken)*



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

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

18.90

NEW

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

FISH BURGER

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

21.50

NEW

BOULETTES À LA SUÉDOISE HACKBÄLLCHEN NACH SCHWEDISCHER ART

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

24.50



CHÈVRE CHAUD | WARMER ZIEGENKÄSE

NEW

LASAGNES VÉGÉTARIENNES VEGETARISCHE LASAGNA

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

19.50

CHICKEN NUGGETS

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

17.50

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

végétarien | 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