



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

17.08.2026 - 21.08.2026

LUNDI | MONTAG

Haut de cuisse de poulet et sauce
barbecue, perles de blé, chou-fleur

*Pouletoberkeule mit Barbecuesauce,
Weizenperlen und Blumenkohl*

MARDI | DIENSTAG

Émincé de poulet sauce aux herbes,
pommes de terre purée, haricots à
l'ail

*Pouletgeschnitzeltes an Kräutersauce,
Kartoffelstock und Knoblauchbohnen*

MERCREDI | MITTWOCH

Roastbeef boucherie Planchamp et
sauce tartare, pommes de terre
vinaigrette, carottes

*Roastbeef von der Metzgerei Planchamp
mit Tartarsauce, Kartoffeln an
Vinaigrette und Karotten*

JEUDI | DONNERSTAG

Cabillaud et sauce à la mangue, riz
blanc, pois mange-tout

*Kabeljau mit Mangosauce, weissem Reis
und Kefen*

✓ VENDREDI | FREITAG

Penne sauce Napoli et fromage râpé

*Penne mit Napolisauce und geriebenem
Käse*



végétariens | 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

M E N U

LU-VE

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

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



SALADE CHÈVRE CHAUD | WARMER ZIEGENKÄSE-SALAT



CRISPY CHICKEN BURGER



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: saumon - Norvège
Fischherkunft: Lachs - Norwegen