



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

15.06.2026 - 19.06.2026

LUNDI | MONTAG

Pavé de saumon sauce citron
pommes de terre lyonnaises, fondue
de poireaux

*Lachsfilet mit Zitronensauce, Lyoner
Kartoffeln und Lauchfondue*

MARDI | DIENSTAG

Roastbeef sauce tartare , pommes
de terre grillées, romanesco

*Roastbeef mit Tartarsauce, gegrillten
Kartoffeln und Romanesco*

MERCREDI | MITTWOCH

Sauté de porc au caramel , riz blanc
tomate provençale

*Schweinegeschnetzeltes mit
Karamellsauce, weiem Reis und Tomate
nach provenzalischer Art*

JEUDI | DONNERSTAG

Lasagnes de bœuf

Lasagne mit Rindfleisch

VENDREDI | FREITAG

Piccata de poulet sauce Napoli
tagliatelles, asperges vertes

*Poulet-Piccata mit Napoli-Sauce
Tagliatelle und grünen Spargeln*



vegetariens | vegetarisch

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

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

MENU

LU-DI

11h30 - 14h00

MENU DU JOUR | TAGESMENÜ

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

Fr. 19.90



SALADE CHÈVRE CHAUD WARMER ZIEGENKÄSE-SALAT

BEST
SELLER

Salade verte, fromage de chèvre, tomates, pommes, noix et croûtons

Grüner Salat, Ziegenkäse, Tomaten, Äpfel, Baumnüsse und Croûtons

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, Zitrone, 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 naturels
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



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