



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

*Geschnetzeltes 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.

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



CHÈVRE CHAUD | WARMER ZIEGENKÄSE

BEST SELLER

18.90

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

NEW

CRISPY CHICKEN BURGER

21.50

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

NEW

FISH BURGER

21.50

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

NEW

BOULETTES À LA SUÉDOISE

24.50

HACKBÄLLCHEN NACH SCHWEDISCHER ART

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



CHÈVRE CHAUD | WARMER ZIEGENKÄSE

NEW

LASAGNES VÉGÉTARIENNES VEGETARISCHE LASAGNA

19.50

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

CHICKEN NUGGETS

17.50

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

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

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