

Menus du 12 au 18 janvier 2026

Lundi 12 janvier 2026

Salade de céleri et ananas

Ragoût de porc aigre-doux (CH)

Nouilles chinoises aux légumes

Mousse au chocolat noir

Mercredi 14 janvier 2026

Soupe de goulash

Haut de cuisse de poulet poché (CH),
sauce suprême

Riz jasmin safrané

Colrave glacé

Panna cotta lait et mangue

Vendredi 16 janvier 2026

Salade iceberg et betteraves

Dos de cabillaud au curry rouge
(Europe du Nord)

Boulgour aux herbes

Courgettes sautées

Flan pâtissier aux dattes

Dimanche 18 janvier 2026

Potage flamand

Choucroute garnie (CH)

Saucisse de Vienne, jambon et lard

Pommes nature

Petit pot vanille et caramel

Mardi 13 janvier 2026

Salade carmine aux noix

Saucisse de veau grillée, sauce à l'oignon
(CH)

Spätzlis sautés

Tomate aux herbes

Salade de fruits frais

Jeudi 15 janvier 2026

Potage de courgette au curry

Émincé de bœuf au paprika (CH)

Pommes mousseline

Poireaux étuvés

Bavarois amande, crème vanille

Samedi 17 janvier 2026

Potage parmentier

Rôti d'agneau haché au romarin (IR)

Flageolets à l'ail

Fenouil confit

Éclair au chocolat

Menu du jour :

Entrée + Plat + Dessert 28.-

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 25.-

Plat du jour 19.-

Découvrez notre Table d'hôtes :

Table privatisée nichée dans la cuisine du Chef pour des moments d'exception.

De 4 à 8 personnes - Sur réservation

Tous nos prix sont en francs suisses, TVA 8,1 % et service inclus