

Menus du 13 au 19 juillet 2026

Lundi 13 juillet 2026

Salade de chicorée

Jambon au Madère (CH)

Lentilles

Haricots verts secs

Meringue et crème de la Gruyère

Mardi 14 juillet 2026

Salade de chou rouge

Cuisse de poulet grillé (CH)

Pommes de terre rôties

Courgettes à l'origan

Verrine melon

Mercredi 15 juillet 2026

Soupe à la tomate

Saucisse de Saint-Gall, sauce à l'oignon
(CH)

Spätzli sautés

Haricots verts au beurre

Salade de fraises

Jeudi 16 juillet 2026

Salade de tomates jaunes et olives noires

Roestis Bernois (CH)

Moelleux au chocolat, crème vanille

Vendredi 17 juillet 2026

Velouté Dubarry

Filet de lieu noir aux câpres et citron
(Pacifique)

Riz pilaf

Fenouil confit

Tartelette à la pêche

Samedi 18 juillet 2026

Salade iceberg au poivron

Cannelloni ricotta et côtes de bettes

Coulis tomate et basilic

Crème renversée au caramel

Dimanche 19 juillet 2026

Soupe des Grisons

Croustade de bœuf aux raisins secs (CH)

Pommes de terre sautées

Duo de carottes glacées

Cake à l'orange

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.