

Menus du 14 au 20 septembre 2026

Lundi 14 septembre 2026

Salade de radis blancs et carottes

Émincé de bœuf Stroganov (CH)

Pommes mousseline

Radis bière glacés

Tarte au vin cuit

Mardi 15 septembre 2026

Salade de céleri aux noix

Ragoût de porc à l'ancienne (CH)

Gratin de pommes de terre

Côtes de bettes sautées

Riz au lait au chocolat

Mercredi 16 septembre 2026

Potage paysan

Civet de cerf chasseur (CH)

Spätzlis maison

Chou rouge au miel et marrons

Gâteau à la carotte

Jeudi 17 septembre 2026

Capuccino de courge

Haut de cuisse de poulet farci à la

Zurichoise (CH)

Pâtes fraîches

Haricots verts à l'ail

Meringue à la crème de Gruyère et myrtilles

Vendredi 18 septembre 2026

Salade trévis et croûtons à l'ail

Filet de cabillaud aux tomates

(Europe du Nord)

Quinoa à la coriandre

Fleurs de chou romanesco

Salade de fruits exotiques

Samedi 19 septembre 2026

Potage Parmentier

Croustade de viande aux raisins secs (CH)

Pommes boulangères

Carottes au cumin

Chou praliné

Dimanche 20 septembre 2026

Velouté à la patate douce

Gigot d'agneau rôti et oignons (IR)

Flageolets à l'ail tomates

Gratin de chou-fleur

Jalousie aux poires

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.

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