

Menus du 15 au 21 juillet 2024

Lundi 15 juillet 2024

Salade de chicorée

Jambon de la borne (CH)

Gratin de pommes de terre

Haricots verts secs

Meringue et crème de la Gruyère

Mardi 16 juillet 2024

Salade de chou rouge

Coquelet grillé (CH)

Pommes de terre rôties

Courgettes à l'origan

Verrine melon

Mercredi 17 juillet 2024

Soupe à la farine

Émincé de bœuf au paprika (CH)

Pâtes fraîches

Fondue de poireau

Salade de fraises

Jeudi 18 juillet 2024

Salade de tomates jaunes et olives noires

Roestis bernois (CH)

Crème renversée au caramel

Vendredi 19 juillet 2024

Velouté Dubarry

Filet de lieu noir aux câpres et citrons
(Pacifique)

Riz pilaf

Épinards à l'ail

Tartelette à la pêche

Samedi 20 juillet 2024

Salade iceberg au poivron

Saucisse de St. Gall sauce oignon (CH)

Spaetzlis sautés

Haricots verts au beurre

Moelleux au chocolat

Dimanche 21 juillet 2024

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.