

## MENU DE LA SEMAINE

28 octobre au 01 novembre 2024

### Lundi

Salade de carottes à l'orange

\*\*

Spaghetti chèvre, miel et lardons

OU

Dhal de lentille

\*\*

Mousse au chocolat blanc caramélisé

### Jeudi

Potage de panais à la vanille

\*\*

Suprême de poulet

Et son jus au thym

Pommes-de-terre grenaille et choux-fleur

OU

Spaghetti à la tomate et ses légumes

\*\*

Salade de fruits et crumble au noisette

### Mardi

Salade verte

\*\*

Emincé de veau à la moutarde

Riz et courgettes sautées

OU

Riz aux légumes

Et sa sauce tomate

\*\*

Panna cotta au caramel

### Vendredi

Salade verte

\*\*

Sauté de crevettes à l'ail

Riz et légumes

OU

Couscous de légumes et son baillon

\*\*

Opéra chocolat

### Mercredi

Salade mêlée

\*\*

Boeuf bourguignon et sa garniture (porc)

Pommes-de-terre purée et carottes

OU

Nouilles de riz et légumes

Façon asiatique

\*\*

Mousse au chocolat

### Entrée du jour

CHF 8.—

### Plat du jour

CHF 19.—

### Dessert du jour

CHF 8.—

### Entrée + plat + dessert

CHF 35.—

TVA : 8.1% INCLUS

## MENUS OF THE WEEK

October 21st to November 01st 2024

### Monday

Carrot and orange salad

\*\*

Spaghetti with goat's cheese, honey and  
bacon

OR

Lentil dhal

\*\*

Caramelized white chocolate mousse

### Thursday

Parsnip soup with vanilla

\*\*

Chicken supreme  
with thyme jus

Grenaille potatoes and cauliflower

OR

Spaghetti with tomato and vegetables

\*\*

Fruit salad with hazelnut crumble

### Tuesday

Green salad

\*\*

Sliced veal with mustard sauce

Rice and fried zucchini

OR

Rice with vegetables  
with tomato sauce

\*\*

Caramel panna cotta

### Friday

Green salad

\*\*

Shrimp and garlic stir-fry

Rice and vegetables

OR

Couscous of vegetables and its baillon

\*\*

Chocolate opera

### Wednesday

Mixed salad

\*\*

Beef bourguignon with pork garnish

Mashed potatoes and carrots

OR

Rice noodles with vegetables

Asian style

\*\*

Chocolate mousse

### Starter of the day

CHF 8.—

### Main course of the day

CHF 19.—

### Dessert of the day

CHF 8.—

### Starter + main course + dessert

CHF 35.—

VAT: 8,1% INCLUDED

## MENÜS DER WOCHE

28. Oktober bis dem 01. November 2024

### Montag

Karottensalat mit Orangen  
\*\*  
Spaghetti mit Ziegenkäse, Honig und  
Speckwürfeln  
ODER  
Dhal aus Linsaen  
\*\*  
Mousse aus karamellisierter weißer  
Schokolade

### Donnerstag

Pastinakensuppe mit Vanille  
\*\*  
Hähnchenbrust  
Und Thymianjus  
Grenaille-Kartoffeln und Blumenkohl  
ODER  
Spaghetti mit Tomatensoße und  
Gemüse  
\*\*  
Obstsalat mit Haselnussstreusel

### Dienstag

Grüner Salat  
\*\*  
Kalbsgeschnetzeltes mit Senf  
Reis und gebratene Zucchini  
ODER  
Reis mit Gemüse  
Und Tomatensauce  
\*\*  
Panna cotta mit Karamell

### Freitag

Grüner Salat  
\*\*  
Gebratene Garnelen mit Knoblauch  
Reis und Gemüse  
ODER  
Gemüse-Couscous mit Bajonett  
\*\*  
Schokoladen-Oper

### Mittwoch

Gemischter Salat  
\*\*  
Boeuf bourguignon und Beilage  
(Schweinefleisch)  
Kartoffelpüree und Karotten  
ODER  
Reisnudeln und Gemüse  
Asiatische Art  
\*\*  
Schokoladenmousse

**Tagesvorspeise**  
CHF 8.—

**Tageshauptgericht**  
CHF 19.—

**Dessert des Tages**  
CHF 8.—

**Vorspeise + Hauptgericht + Dessert**  
CHF 35.—

MwSt.: 8.1% INKLUSIVE