

**MENU DU JOUR DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2021**

**Entrée et plat CHF 28.-- - Plat principal CHF 21.--**

**MARDI 14**

Salade haricots verts-magret fumé  
Filet d'omble rôti sur peau, sauce aux herbes  
Riz vénéré, légume du jour  
ou  
Ravioli del plin au parmesan et à la sauge

**MERCREDI 15**

Velouté de potimarron façon cappuccino  
Mijoté de porc au vin rouge, champignons de Paris  
et carottes, purée de pommes de terre  
ou  
Quiche aux poireaux et moules au curry

**JEUDI 16**

Verrine d'avocat aux crevettes  
Boulettes de viande de bœuf et d'agneau  
aux épices, taboulé aux légumes  
ou  
Tortilla aux champignons des bois et  
bouquet de salades composées

**VENDREDI 17**

Soupe de tomates au basilic, espuma de fromage frais  
Filet de cabillaud sur un lit de riz  
aux fruits de mer et légumes  
ou  
Penne carbonara

**SAMEDI 18  
CHF 29.--**

Pièce de bœuf, sauce béarnaise  
Gratin dauphinois  
Légume du jour  
ou  
Filet de bar, vierge à l'ail des ours  
Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive  
Légume du jour

Provenance de viande/poisson – Origin of meat/fish  
Bœuf samedi: Uruguay Agneau: Nouvelle Zélande Bœuf/porc: Suisse  
Poisson voire panneau d'affichage

