

Menu de la semaine

Lundi 30 mars

Minestrone, huile au basilic et parmesan

Ravioli frais maison au foie gras et sauce aux champignons et vin blanc

Menu : fr. 23.-

Plat : fr. 21.-

Mardi 31 mars

Emincé de bœuf à la zurichoise

Riz basmati vapeur et flan aux légumes

Tiramisu

Menu : fr. 25.-

Plat : fr. 23.-

Mercredi 1 avril

Velouté aux asperges, huile d'olive vierge et croûtons

Risotto carnaroli au safran, sauce bolognaise et coulis au parmesan

Menu : fr. 24.-

Plat : fr. 22.-



* « Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs Gastro Suisse, la Semaine du Goût et Slow Food. »

Menu de la semaine

Jeudi 2 avril

Poulet mariné aux fines herbes rôti au four

et fond de cuisson corsé au vin blanc

Pommes de terre à la lyonnaise et légumes du jour

Salade de fruits au maraschino et glace vanille

Menu : fr. 24.-

Plat : fr. 22.-

Vendredi 3 avril

Restauration à la carte

Vendredi Saint

Pizza de la semaine

Gricia e asparagi

Base bianca, sauce cacio e pepe, asperges
et guanciale croquant

Fr. 22.-

TVA 8.1% Include