

Menu de la semaine

Lundi 4 mai

Rösti, ragoût de champignons et œuf poché

Mezzi Rigatoni all'amatriciana

Menu : fr. 24.-

Plat : fr. 22.-

Mardi 5 mai

Velouté de carottes au gingembre et croûtons

Quasi d'agneau cuit à basse température, sauce au vinaigre balsamique

Pommes de terre au four et asperges rôties

Menu : fr. 24.-

Plat : fr. 22.-

Mercredi 6 mai

Salade César et sauce homemade

Ravioli frais maison à l'ail des ours, sauce crémeuse

au parmesan et noix torréfiées

Menu : fr. 24.-

Plat : fr. 22.-

Menu de la semaine

Jeudi 7 mai

Parmigiana di melanzane

Suprême de poulet rôti au thym

Risotto al salto et légumes du jour

Menu : fr. 24.-

Plat : fr. 22.-

Vendredi 8 mai

Beignet de calamaretti et légumes, huile au sésame, soja et ciboulette

Filet de cabillaud à la méditerranéenne

Pommes mousseline

Menu : fr. 25.-

Plat : fr. 23.-

Pizza de la semaine

Calabrese

Base rossa, mozzarella fior di latte, nduja, stracciatella,
olives et roquette

Fr. 22.-

TVA 8.1% Include



* « 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. »