

# Suggestions du midi

« La vraie cuisine est une forme d'art, un cadeau à partager »

## **Entrées :**

- Terrine de campagne, échalotes confites au vin rouge « 10.50 chf »
- Velouté de lentilles corail au lait coco « 8.50 chf »
- Mélange de salade verte « 7.50 chf »

## **Poisson :**

- Steak de thon mi-cuit, risotto au citron et légumes de saison « 21 chf »

## **Viande :**

- Blanquette de veau, polenta bramata et carottes vichy « 21 chf »

## **Végétarien :**

- Risotto de fregola aux champignons « 21 chf »

## **Desserts :** (uniquement sur place)

- Café gourmand « 6.50 chf »
- Déclinaison de sorbets maison « 8,50 chf »



« Les mets proposés sur cette carte 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 FRC, GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH. »

« L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »