

Suggestions du midi

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

Suggestions hors passeport gourmand

Entrées :

- Malakoff au Gruyère, herbettes « 9.50 chf »
- Salade de dent de lion de Bremblens, œuf frite et lard grillé « 10.50 chf »

Poisson :

- Filet de truite, choux confits aux herbes, pommes fondantes « 21 chf »

Viande :

- Samosa de cochon aux épices, taboulé printanier « 21 chf »

Végétarien :

- Rossini 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 »