

" Pour plus d'informations sur les allergènes dans nos plats, veuillez-vous adresser à notre personnel de cuisine qui dispose de ces informations par écrit et pourra vous répondre immédiatement. "

	MENUS MIDI	SPECIALITES
LUNDI 12 NOVEMBRE	<ul style="list-style-type: none"> <i>m</i>) Rôti de veau au romarin <i>m</i>) Polenta <i>m</i>) Petits pois <p>Frs 12.50</p>	<ul style="list-style-type: none"> <i>m</i>) Croustade aux champignons <i>m</i>) Salade verte et tomate <p>Frs 14.-</p>
MARDI 13 NOVEMBRE	<ul style="list-style-type: none"> <i>m</i>) Carré salé, lard fumé, vienne <i>m</i>) Pommes vapeur <i>m</i>) Choucroute <p>Frs 12.50</p>	<ul style="list-style-type: none"> <i>m</i>) Poulet Basilic thai <i>m</i>) Nouilles chinoise <i>m</i>) Légumes sautés <p>Frs 16.-</p>
MERCREDI 14 NOVEMBRE	<ul style="list-style-type: none"> <i>m</i>) Emincé de cheval chasseur <i>m</i>) Risotto <i>m</i>) Fricassée d'artichauts <p>Frs 12.50</p>	<ul style="list-style-type: none"> <i>m</i>) Quenelle de brochet au colis d'écrevisse <i>m</i>) Ecrasée de pommes de terre <i>m</i>) Epinards <p>Frs 16.-</p>
JEUDI 15 NOVEMBRE	<ul style="list-style-type: none"> <i>m</i>) Boulettes aux légumes <i>m</i>) Sauce au curry <i>m</i>) Liguine et fromage râpé <i>m</i>) Fondue de poireaux <p>Frs 12.50</p>	<ul style="list-style-type: none"> <i>m</i>) Steak de Landsgemeinde <i>m</i>) Rösti aux pommes <i>m</i>) Choux de Bruxelles au marrons <p>Frs 16.-</p>
VENDREDI 16 NOVEMBRE	<ul style="list-style-type: none"> <i>m</i>) Filet de cabillaud pané Sauce tartare <i>m</i>) Pommes tomates à l'origan <i>m</i>) Emicé de fenouil <p>Frs 12.50</p>	<ul style="list-style-type: none"> <i>m</i>) Confit de canard <i>m</i>) Spätzle <i>m</i>) Carottes braisées <p>Frs 16.-</p>
SAMEDI 17 NOVEMBRE	<ul style="list-style-type: none"> <i>m</i>) Paupiette de bœuf Flamande Pommes de terre purée <i>m</i>) Navets aux fines herbes <p>Frs 12.50</p>	Pas de spécialité
DIMANCHE 18 NOVEMBRE	<ul style="list-style-type: none"> <i>m</i>) Osso bucco de veau <i>m</i>) à la gremolata <i>m</i>) Gratin dauphinois <p>Frs 12.50</p>	Pas de spécialité

m) Nouveau label : "Fait maison" depuis le 1er septembre 2013 : Cette appellation concerne tous les mets confectionnés sur place, avec des aliments frais non cuits : séchés, congelés, bruts ou de 4ème gamme (légumes épluchés ou coupés, viande/poisson coupés, parés, œufs, etc.) L'utilisation de pain, pâtes alimentaires crues ou sèches, fonds et bouillons, charcuterie, épicerie et fromage est tolérée. Ces produits portent la mention "mv" au menu