

Menu du jour avec entrée : Fr. 18.00
Plat à l'emporter : Fr. 14.00 (sans entrée)

Réservation obligatoire pour les repas sur place jusqu'à 10h00 au 027 324 80 67

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Standard	Entrecôte parisienne au bleu Pommes de terres grenailles Légumes du moment	Rôti de veau aux champignons Polenta crémeuse Légumes du moment	Civet de chevreuil Spätzlis Choux rouge	Poulet basquaise Riz	Restaurant fermé
Végétarien	Sérac poélé Pommes de terres grenailles Légumes du moment	Champignons Polenta crémeuse Légumes du moment	Spätzlis gratinés Choux rouge	Tofu basquaise Riz	

Suggestions et desserts du chef

Selon disponibilité des stocks et affichage sur place.

Également disponibles à l'emporter

Selon disponibilité des stocks, liste non exhaustive :

Spaghettis bolognaise	Fr. 7.50	Croque-Monsieur	Fr. 3.50	Barre de chocolat*	dès Fr. 1.20
Sandwich (grand)	Fr. 4.50	Assiette de viande séchée	Fr. 12.50		
Sandwich (petit)	Fr. 2.50	Assiette Valaisanne	Fr. 11.50		
Hamburger, frites*	Fr. 8.00	Salade composée du jour	dès Fr. 6.50		
Kebab*, frites*	Fr. 6.50	Petite salade verte	Fr. 2.50		
Portion de frites*	Fr. 4.00	Dessert (tarte, compote ou autre)	Fr. 3.00		

Fourchette verte est un label santé décerné aux restaurants qui proposent un plat du jour équilibré en respectant les critères de la pyramide alimentaire suisse.

Notre restaurant s'engage à s'approvisionner auprès de fournisseurs garantissant l'origine des produits. Les menus sont ainsi réalisés en privilégiant des produits locaux et de saison, tout en offrant des mets équilibrés dans un environnement sain, selon le label **Cuisinons notre région**, en partenariat avec Fourchette verte.

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 de cuisine selon les critères du label **Fait Maison** établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH. L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond PAS aux exigences du label. Comme vous, nous aimons les sauces ! Toutefois, pour des raisons économiques et/ou sanitaires, il nous est difficile de les confectionner de A à Z. Nous recourons donc parfois à des fonds et bouillons précuisinés que nous embellissons, mais qui ne rentrent pas dans la définition du label.

