

MENU DU JOUR DU LUNDI AU VENDREDI MIDI



Lundi 26 Novembre

Potage de courge au curry
ou
Salade de calamar et vinaigrette au curry vert
//
Milanaise de volaille linguine à la tomate
Ou
Emincé de bœuf Sambal oelek
Riz parfumé
Ou
Assortiment de Sushi
//
Cake au citron et glace limoncello

Mardi 27 Novembre

Salade gruérienne
ou
Potage miso au tofu
//
Burger de bœuf au confit d'oignons et roquette
Frites
Ou
Porc au curry ananas
Nouilles de riz
ou
Assortiment de Sushi
//
Gâteau poires-caramel

Mercredi 28 Novembre

Croûte au fromage
ou
Rouleaux de printemps végétariens
//
Gigot d'agneau rôti aux herbes
Ecrasé de pommes de terre
Ou
Vermicelles de riz sautés aux crevettes et légumes
ou
Assortiment de Sushi
//
Poussins à Botzi pochés au vin rouge et tuile aux amandes

Jeudi 29 Novembre

Brique au chèvre, miel au sésame
ou
Potage de vermicelles et crevettes
//
Filet de porc aux petits oignons
Purée de patate douce au curcuma
Ou
Riz sauté au boeuf épices thaï
ou
Assortiment de Sushi
//
Crème brûlée à la fève de « tonka »

Vendredi 30 novembre

Potage Parmentier
ou
Salade de canard thaï
//
Nage de cabillaud safrané aux légumes oubliés
ou
Suprême de volaille grillé à la mode thaï
Vermicelles de riz au soja
ou
Assortiment de Sushi
//
Assiette gourmande

Plat unique CHF 19.50-

Entrée, plat ou plat, dessert CHF 23.-

Menu complet 3 plats CHF 29.-



Plat végétarien de la semaine

Wok de légumes thaï sautés aux épices
et riz parfumé CHF 18.-