

# Le Menu *de midi*



mercredi - vendredi

28 janvier - 6 février 2026

Le Menu 3 plats	E + E + P <i>OTL</i> E + P + D <i>OTL</i> P + D + D	59
Le Menu 4 plats	E + E + P + D <i>OTL</i> E + P + D + D	68
Le Menu 5 plats	E + E + P + D + D	78

---

Le menu est déclinable en version végétarienne

E

### Soupe de courge

Safran de Fribourg - croûtons - crème fumée

### Salsifis croustillant

Céleri - ciboulette - vieux Sbrinz d'alpage

---

P

### Canard d'Appenzell

Chou rôti - jus réduit

### Saumon des Grisons

Chou rôti - beurre blanc aux agrumes

---

D

### Sélection de fromages du Pays

3 sortes

### Kiwi de la côte

Meringue au poivre citronné - vanille

### Crème brûlée

Agrumes bio de Sicile

#### Des questions sur les allergènes ?

Notre équipe est à votre disposition  
pour vous renseigner.

#### Provenances

Canard, saumon <sup>CH</sup>  
Légumes, fruits <sup>CH</sup>  
Pain au levain "Brut" <sup>CH</sup>