



Déclaration des allergènes

Carte de printemps	Gluten	Lait	Poisson	Crustacés	Mollusques	Oeufs	Soja	Cacahuètes	Noix	Sésame	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupins
Entrées														
Salade de mâche	☀●	●				●						●	●	
Filet de dos de saumon			●								●	●	●	
Tartare de tomates séchées et de poivrons	☀●	●								●		●	●	
Asperges		●				●						●	●	
Velouté d'asperges		●		●										
Salade de saison						●			●			●	●	
Trilogie de spécialités de viandes	●								●	●		●	●	
Oxtail clair	☀●					●							●	
Viande														
Steak de veau	☀●	●				●							●	
Epaule de veau		●					●						●	
Magret de canard	☀●	●				●							●	
Asperges au jambon		●				●						●	●	
Flat Iron de bœuf	●											●	●	
Cordon Bleu	☀●	●				●			●	●				
Emincé de foie de veau		●											●	
Tartare de boeuf	☀●	●				●						●	●	
Escalope de veau panée	☀●	●				●			●	●				
Entrecôte de boeuf		●										●	●	
Poisson														
Filets de perche	●		●									●	●	
Vegi														
Gnocchi aux épinards	●	●				●							●	
Menu enfant														
Salades						●						●	●	
Soupe du jour		●												
Spätzli avec sauce à la crème	☀●	●				●							●	
Nuggets de poulet suisse	●					●								
Escalope de veau Viennoise	☀●	●				●			●	●				
Escalope de veau à la crème	☀●	●				●							●	
Profiteroles	●	●				●			●					
Glace vanille avec sauce au chocolat chaud		●				●			●					
Glaces		●				●			●					

☀ Ces plats peuvent être facilement modifiés et servis sans gluten

Nos fournisseurs de la région et du Suisse

Jenzer Fleisch + Feinkost: Viande & Volaille

Dörig & Brandl: Poissons & crustacés

Safruits AG: Fruits et légumes

Pasta Pasta: Pâtes

Getreidemühle Graf Maisprach: Farine

Konditorei Buchmann: Produits de boulangerie

Glutenfreie Welt Husic: Petits pains et toasts sans gluten

Jumi: Fromage

Milchhüslì Rööslì: Lait frais