

MENUS DU JOUR

Seedorf
Café

Semaine du 13 au 17 octobre 25

Le menu est accompagné chaque jour d'un ravier de salades du buffet en entrée et du dessert du jour.

PROPOSITION 1 CHF 20.-

PROPOSITION 2 CHF 20.-

LUNDI

Pojarsky de veau (BR) (CH)
Nouillettes
Laitue gratinée au chorizo

Galette végétarienne*
Nouillettes
Laitue gratinée au chorizo

MARDI

Suprême de pintade (FR)
Façon bordelaise
Riz sauvage
Carottes persillées

Flan de carottes
Sauce crème
Riz sauvage

MERCREDI

Entrecôte de cerf (DE)
Sauce aux airelles
Spätzli
Garnitures chasse

Sauté de champignons
Spätzli
Garnitures chasse

JEUDI

Saumon (Norvège) au four
sur lit de poireau au curcuma
Pommes nature

Oeuf poché
sur lit de poireau au curcuma
Pommes nature

VENDREDI

Canard laqué
Vermicelles de riz
Salade de fenouil
et caramel épicé

Céleri laqué
Vermicelles de riz
Salade de fenouil
et caramel épicé

**SUGGESTION
DE LA SEMAINE**

CHF 22.-

Crème de courge de Seedorf

*Civet de cerf (DE) (BR)
Spätzli
Garnitures chasse*



Nos entreprises partenaires « fait maison » : Boucherie à la ferme (BR) / Pastificiolivieri Olivieri (PO). Les mets suivis d'un astérisque * ne rentrent pas « partiellement ou entièrement » dans les critères du label « fait maison »
» Nous recourons à des fonds et bouillons industriels ne répondant pas aux exigences du label « fait maison ».
En cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires, veuillez prendre contact avec les MSP de la cuisine.