

MENUS DU JOUR

Seedorf
Café

Semaine du 3 au 7 novembre 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

Brochette de chipolatas (BR) (CH)
Sauce aux échalotes
Risotto au parmesan
Tomate au four

Brochette de légumes et
mozzarella
Sauce aux échalotes
Risotto au parmesan
Tomate au four

MARDI

Filet de truite (IT) meunière
aux amandes et citron
Pommes nature
Chou-pommes au curcuma

Omelette paysanne
Chou-pommes au curcuma

MERCREDI

Blanquette de veau (CH)
à l'ancienne
Riz sauvage
Petits pois et carottes

Blanquette de tofu
à l'ancienne
Riz sauvage
Petits pois et carottes

JEUDI

Filet mignon de porc (CH)
Sauce aux champignons
Pommes sablées*
Chou-fleur

Croûte aux champignons
Ravier de salades

VENDREDI

Piccata de dinde (CH)
à la milanaise
Spaghetti
Sauce tomate
Ravier de salades

Piccata d'aubergine
à la milanaise
Spaghetti
Sauce tomate
Ravier de salades

**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.