

MENUS DU JOUR

Seedorf
Café

Semaine du 4 au 8 mai 2026

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

Émincé de bœuf (CH)
au poivre vert
Tagliatelle
Petits pois et carottes

Émincé de quorn
au poivre vert
Tagliatelle
Petits pois et carottes

MARDI

Gigot d'agneau (CH) au creux
Pommes nouvelles
Haricots verts

Tomme panée
Pommes nouvelles
Haricots verts

MERCREDI

Filet de truite saumonée (IT)
Galette de gnocchi romaine
Épinard en branches

Œuf poché
Galette de gnocchi romaine
Épinard en branches

JEUDI

Faux-filet de porc (CH)
à la nectarine
Eblysotto
Gratin de côtes de bettes
tomatées

Chou-fleur rôti au four
Eblysotto
Gratin de côtes de bettes
tomatées

VENDREDI

Dindonno Tonnato (CH)
et ses garnitures
Salade de riz

Tomate mozzarella de Buffala
et ses garnitures
Salade de riz

**SUGGESTION
DE LA SEMAINE**

CHF 22.-

*Asperges vertes du Valais
Sauce vinaigrette
Jambon cru (CH)
Focaccia à l'ail des ours*



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.