



Semaine 13	Midi	Collation	Soir
Lundi 23	Velouté de légumes Chipolatas à l'ail d'ours Pommes frites Salsifis persillés Soleil d'Hawaï	Choix de fruits	Strudel aux légumes* Méli-mélo de légumes Poires à la vanille
Mardi 24 	Potage aux céleris Spaghetti sauce tomates et légumes Fromage râpé Salade du Marché Panna cotta aux fruits rouges	Biscuits	Semoule de blé sucrée Sauce Vanille Vacherin Fribourgeois
Mercredi 25	Consommé* au Porto Paupiettes de poulet forestière Galette de maïs* Panaché de légumes Mousse au Toblerone*	Clémentines	Omelette aux dés de légumes Pain mi blanc Légumes mélangés Séré aux abricots
Judi 26 	Crème de fenouils Quenelles de brochet* Sauce au vin blanc Céréales Poireaux étuvés Glace* aux fruits	Petits fours*	Gâteau aux poires Plateau de fromages
Vendredi 27	Velouté d'asperges Choucroute royale Garnie Pommes de terre Salade de bananes	Cake aux citron	Spaetzli* sautés aux légumes Coulis de poivrons Yogourts
Samedi 28	Potage Bâlois* Emincé de cheval au paprika Blé Ebly pilaf Artichauts à la provençale Tiramisu	Croissants au jambon*	Saumon fumé et ses garnitures Toasts et beurre Salade de doucette Crumble aux pommes
Dimanche 29	Bouillon aux profiteroles* Rôti de porc aux pruneaux Pommes mousseline Fèves à l'huile de noisettes Verrine de la passion*	Filets d'oranges*	Assiette de charcuterie Salade mêlée Pain du jour Tam Tam

Provenance des viandes et poissons:

Poulet (CH) - Bœuf (CH) - Agneau (CH) - Veau (CH) - Porc (CH) - Poisson : FR

En cas d'allergies, ou d'intolérances, merci de vous renseigner auprès du personnel hôtelier. Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison ».