



**BANQUET.**

# **MENU**



# BOUILLONS

- Consommé**
  - nature CHF 7.50
  - aux légumes en julienne CHF 8.50
  - aux Flädli CHF 8.50
  - au Sherry CHF 8.50
- Consommé de tomates** CHF 8.50
- Bouillon de légumes à la jardinière** CHF 8.50
- Soupe de poisson au safran** CHF 12.50  
(féra, perche, sandre)

# SOUPES FROIDES

- Gazpacho** CHF 8.50
- Soupe froide de pastèque au porto** CHF 8.50



# SOUPES LIÉES

- Velouté de mousse au vin** CHF 9.00
- Velouté de petits pois** au piment et à la menthe poivrée CHF 9.00
- Soupe à l'oignon** CHF 9.00
- Velouté de tomates** à la mousse aux herbes CHF 9.00
- Soupe de carottes et de gingembre** CHF 9.00
- Velouté de champignons**
  - nature CHF 9.00
  - avec son chapeau feuilleté CHF 11.00
- Soupe au curry**
  - nature CHF 9.00
  - avec brochette satay CHF 11.00
- Velouté de poivrons**  
servi dans le poivron (jusqu'à 50 personnes) CHF 11.00
- Velouté de courgettes**
  - nature CHF 9.00
  - aux lamelles de saumon fumé CHF 11.00



# SALADES

- Salade verte mélangée**
  - nature CHF 9.00
  - aux champignons sautés CHF 12.50
  - au magret de canard fumé maison CHF 14.00
  - aux lamelles de saumon fumé maison CHF 14.00
- Salade mélangée** CHF 12.50
- Roquette** aux copeaux de parmesan CHF 12.50
- Salade tomates mozzarella** au basilic CHF 14.50
- Mâche** au lard, avec de l'œuf et des croûtons) CHF 16.00

Vous avez le choix parmi les dressings faits maison suivants:

Français, italien, balsamique, miel-piment, curry ou yaourt



# ENTRÉES FROIDES

- ☐ **Tour d'Antipasti** aux Crostini CHF 15.00
- ☐ **Terrine de légumes** avec sa sauce safran  
à la crème fraîche et bouquet de salade CHF 16.50
- ☐ **Assiette de rôti de bœuf** avec sa sauce tartare  
et bouquet de salade CHF 17.50
- ☐ **Jambon de Parme au melon** CHF 18.00
- ☐ **Tourte de veau** avec sa sauce Cumberland  
et sa salade Waldorf CHF 18.00
- ☐ **Saumon fumé maison** avec sa sauce moutarde-aneth,  
oignons et brioche tiède CHF 18.00
- ☐ **Symphonie de saumon maison** CHF 20.00  
(gravlax, saumon fumé, tartare de saumon)  
et sa brioche tiède
- ☐ **Assiette de hors d'œuvres:** saumon fumé,  
cocktail de crevettes, truite fumée,  
jambon de Parme au melon, tourte de veau CHF 25.00



# ENTRÉES CHAUDES

- Linguine au safran** et lamelles de saumon CHF 15.00
- Quiche Lorraine** avec son bouquet de salade CHF 16.00
- Ragout de champignons** sur lit de pâte feuilletée CHF 16.00
- Ravioles aux légumes** sur lit de ratatouille CHF 16.00
- Ravioles au brasato** et au beurre à la sauge CHF 16.00
- Fromage frais de chèvre gratiné** CHF 16.00  
sur lit de salade de légumes tiède
- Risotto au vin blanc** avec des tomates séchées  
et du Mascarpone
  - nature CHF 14.00
  - avec 2 crevettes géantes CHF 22.00
- Omble chevalier grillé** à la sauce au miel et à la sauge CHF 24.00  
avec de la polenta au gorgonzola
- Saumon fumé maison tiède** CHF 24.00  
avec son risotto à la betterave rouge



# VIANDES

## BŒUF

<input type="checkbox"/> <b>Paupiette «CAMPUS»</b> farcie (au porc)	CHF 25.00
<input type="checkbox"/> <b>Rôti de bœuf braisé</b> avec sa sauce au vin rouge	CHF 32.00
<input type="checkbox"/> <b>Stroganoff</b> du quasi	CHF 42.00
<input type="checkbox"/> <b>Entrecôte</b> rôtie avec sa sauce béarnaise	CHF 46.00
<input type="checkbox"/> <b>Médailon de filet de bœuf</b> avec son jus balsamique	CHF 53.00
<input type="checkbox"/> <b>Surf and Turf</b> avec sa mousse au citron et aux herbes (médailon de filet de bœuf et crevette géante)	CHF 53.00
<input type="checkbox"/> <b>Deux-Filets:</b> filets de bœuf et de veau à la sauce béarnaise et la sauce à la crème de morilles	CHF 55.00

## VEAU

<input type="checkbox"/> <b>Ragoût de veau brun</b> aux champignons	CHF 30.00
<input type="checkbox"/> <b>Émincé de veau</b> à la zurichoise	CHF 40.00
<input type="checkbox"/> <b>Longe de veau</b> au four, sauce aux champignons à la crème	CHF 43.00
<input type="checkbox"/> <b>Steak de veau</b> avec sa sauce à la crème aux morilles	CHF 48.00
<input type="checkbox"/> <b>Médallions de filet de veau</b> à la sauce moutarde	CHF 56.00

Vous avez le choix parmi les accompagnements suivants:

Riz nature, risotto, pâtes, Spätzli, polenta, purée de pommes de terre, gratin de pommes de terre ou pommes de terre au romarin

Les plats sont servis avec une variété de légumes

Tous les prix s'entendent TVA de 7.7% comprise

Page 7 sur 11

2020/2021



## PORC

- Ragoût de porc** CHF 25.00
- Côte de porc panée** CHF 26.00
- Steak de porc** à la tomate et à la mozzarella CHF 29.00
- Longe de porc** au four avec son jus de romarin CHF 30.00
- Médallions de filet de porc** CHF 40.00  
avec leur sauce au Calvados
- Filet de porc** rôti en manteau d'herbes, CHF 40.00  
avec sa sauce au vin rouge

## VOLAILLE

- Émincé de poulet** avec sa sauce au curry CHF 24.00
- Suprême de poularde de maïs** CHF 26.00  
avec sa sauce au poivre rose
- Suprême de poularde de maïs farci** à la mozzarella CHF 28.00  
avec du jambon cru et du jus de Marsala
- Ragoût de cuisse de poulet** CHF 28.00  
avec sa sauce à l'estragon et des tomates cerise

Vous avez le choix parmi les accompagnements suivants:

Riz nature, risotto, pâtes, Spätzli, polenta, purée de pommes de terre, gratin de pommes de terre ou pommes de terre au romarin

Les plats sont servis avec une variété de légumes

Tous les prix s'entendent TVA de 7.7% comprise

Page 8 sur 11

2020/2021





## AGNEAU

- Ragoût d'agneau Île Maurice** au curry, CHF 27.00  
agrémenté de coriandre et d'épices orientales
- Carré d'agneau** avec sa sauce Amarone CHF 38.00
- Filet d'agneau** en manteau d'herbes CHF 38.00

Vous avez le choix parmi les accompagnements suivants:

Riz nature, risotto, pâtes, Spätzli, polenta, purée de pommes de terre, gratin de pommes de terre ou pommes de terre au romarin

Les plats sont servis avec une variété de légumes

## POISSON

- Filet de saumon grillé** avec sa sauce Noilly-Prat CHF 35.00  
et des pommes de terre à la ciboulette
- Omble chevalier grillé** à la sauce au miel et à la sauge CHF 38.00  
avec de la polenta au gorgonzola
- Saltimbocca de sandre** avec son risotto au safran CHF 38.00

Tous les prix s'entendent TVA de 7.7% comprise

Page 9 sur 11

2020/2021



**BANKETTE.**

Ganz nach Ihrem Gusto

# PLATS VÉGÉTARIENS

<input type="checkbox"/> <b>Brochette de légumes</b> à la sauce salsa épicée aux tomates	CHF 25.00
<input type="checkbox"/> <b>Moussaka végétarienne</b>	CHF 25.00
<input type="checkbox"/> <b>Feuilletée</b> au ragoût de légumes	CHF 25.00
<input type="checkbox"/> <b>Piccata</b> aux aubergines et au céleri	CHF 25.00
<input type="checkbox"/> <b>Émincé de quorm</b>	CHF 25.00
<input type="checkbox"/> <b>Paella aux légumes</b> et aux rondelles d'oignons frits	CHF 25.00
<input type="checkbox"/> <b>Gnocchi «méditerranée»</b>	CHF 25.00
<input type="checkbox"/> <b>Bami Goreng</b> aux noix	CHF 25.00
<input type="checkbox"/> <b>Risotto de saison</b>	CHF 25.00

Tous les prix s'entendent TVA de 7.7% comprise

Page **10** sur **11**

2020/2021



# DESSERTS

- |   |           |
|---|-----------|
| <input type="checkbox"/> <b>Crème caramel</b>   | CHF 10.00 |
| <input type="checkbox"/> <b>Crème au citron</b>   | CHF 10.00 |
| <input type="checkbox"/> <b>Mousse à la mangue</b>  | CHF 10.00 |
| <input type="checkbox"/> <b>Mousse Toblerone</b>  | CHF 11.00 |
| <input type="checkbox"/> <b>Mousse au chocolat</b> «black&white»                                | CHF 11.00 |
| <input type="checkbox"/> <b>Panna cotta</b> avec son coulis de framboises                       | CHF 11.00 |
| <input type="checkbox"/> <b>Tiramisu</b>  | CHF 11.00 |
| <input type="checkbox"/> <b>Salade de fruits de saison</b> à la grenade                         | CHF 12.00 |
| <input type="checkbox"/> <b>Parfait de Willisauer Ringli</b> à la liqueur                       | CHF 12.00 |
| <input type="checkbox"/> <b>Parfait de chocolat et pistache</b>                                 | CHF 12.00 |
| <input type="checkbox"/> <b>Assiette de fromage</b><br>avec des fromages à pâte dure et molle   | CHF 13.00 |
| <input type="checkbox"/> <b>Petit gâteau au chocolat tiède</b><br>avec de la glace à la vanille | CHF 15.50 |
| <input type="checkbox"/> <b>Assiette de desserts</b> avec 4 composantes au choix                | CHF 18.00 |

- |  |                     |
|--|---------------------|
| <input type="checkbox"/> <b>Buffet de desserts</b><br>avec 6 composantes | CHF 28.00 par pers. |
|--|---------------------|