

Menus et suggestions gourmandes de midi

(du mardi 14 au vendredi 17 mai 2024)

Les menus de midi

Menu 1

Croustillant de polenta, gorgonzola, jambon cru et tomates séchées

ou

Salade verte ou mêlée ou salade de roquette, Parmigiano et tomates cerises

Suprême de poulet rôti accompagné de caponata
(poivrons, courgettes, aubergines, olives, câpres et céleri branche)
pommes de terre au four

CHF 26.—

Menu 2

Croustillant de polenta, tomates séchées, gorgonzola et jambon cru

ou

Salade verte ou mêlée ou salade de roquette, Parmigiano et tomates cerises

Rigatoni aux crevettes, olives et tomates cerises,
parsemé de panure aux herbes

23.—

Les suggestions gourmandes de midi

Tartare de bœuf à l'italienne, salade d'accompagnement / **29**

(avec tomates cerises, copeaux de parmesan, rucola, servi avec des toasts)

Filet de cabillaud frit sur son lit de salade, fenouil et agrumes / **29**

Les incontournables

Tagliata de bœuf, rucola, tomates cerises, parmigiano, balsamique et
pommes de terre rôties / **43**

Vitello tonnato / **22 (entrée) 39 (principal)**

(fines tranches de veau, sauce au thon, câpres, céleri branche)

Filet de bar en croûte de pomme de terre, crème d'asperges, cerfeuil / **38**

Informations et réservations

027 455 13 51 ou info@hotel-terminus.ch