

Fondation de la Tour en Communs | Restaurant Fon-

dation de la Tour en Communs

Menu du midi

14. to 20.09.2026

For the digital meal plan with further details, scan the QR-Code!



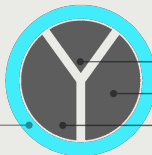
	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Bistro	ESCALOPE DE DINDE Sauce l'estragon, Pommes de terre grenaille sautées,... 14.60 / 16.60	BROCHETTE DE CHIPOLATAS DE VEAU Sauce vin rouge et échalions, Rösti, Bro-... 14.60 / 16.60	FARFALLE Jambon cru, Crème de courgettes, Co-peaux de grana padano 14.60 / 16.60	BOULETTES D'AG-NEAU Couscous au persil, Haricots verts 14.60 / 16.60	ÉMINCÉ DE POULET Sauce aux champignons de Paris, Spätzli, Julienne de légumes 14.60 / 16.60
Urban	SALADE GRECQUE Tomate séchées, con-combre, feta, Olives, oignons, Orge perlé 9.75 / 12.50	SPAGHETTI Bolognaise végane, Perles de mozza, Basilic 9.75 / 12.50	TORTILLA ESPAG-NOLE Poivrons grillés et pin-chos à l'ail 9.75 / 12.50	CAMEMBERT PANÉ Pommes de terre en robe, Cebette et noix 9.75 / 12.50	CANNELONI farce à la ricotta et aux épinards, Coulis épicé 9.75 / 12.50
Global	RUMSTEAK DE CERF Sauce poivrade, Pom-mes dauphines, Petits pois étuvés 16.00 / 18.00	SAUMON GRILLÉ Quinoa au curcuma et gingembre, Carottes au four 16.00 / 18.00	DOS DE CABILLAUD PORTUGAIS Jus aux herbes, Riz basmati, Piperade et œufs 16.00 / 18.00	POITRINE DE CA-NARD Sauce cranberry, Riz au jasmin, Epinards étuvés 16.00 / 18.00	

Any changes to individual menu components will be communicated in writing directly at the food counter. If you are unsure about allergens or require further information, you can contact our staff at any time.

Discover the climate impact of meals...

Climate Impact

- High
- Medium
- Low



Balance

- Proteins
- Carbohydrates
- Vegetables & Fruits

...and identify balanced nutrition.