

Fondation de la Tour en Communs | Restaurant

Menu du midi

28.09 jusqu'à 04.10.2026

Pour le numérique menu avec plus d'informations, Scannez le QR-Code!



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Bistro	ESCALOPE DE DINDE Sauce aux échalotes, Purée de carottes, Haricots verts 14.60 / 16.60	SALADE CAMPAG-NARDE Salade de rampon à la vinaigrette betterave, Foie de volaille, lar... 14.60 / 16.60	ASSIETTE ASIATIQUE Samosa, sauce aigre-douce, Rouleaux de printemps, Riz... 14.60 / 16.60	CREVETTES PANKO ET GYOSAS Nouilles aux légumes, Sauce thaï 14.60 / 16.60	CUISSE DE POULET Ebly pilaf, Jardinière de légumes 14.60 / 16.60
Urban	FUSILLI Émincé de Quorn à la zurichoise, Brunoise de légumes vapeur 9.75 / 12.50	SPÄTZLI Sauce à la courge, Pousses d'épinards, Graines de tournesol 9.75 / 12.50	SPAGHETTI Bolognaise et parmesan 9.75 / 12.50	PLANTED TIKKA MASSALA Riz au citron et pickles 9.75 / 12.50	RAVIOLI AUX LÉGUMES Sauce napolitaine, Basilic 9.75 / 12.50
Global	CORDON BLEU DE PORC Mayonnaise au citron, Pommes ris-solées, Fondue de... 16.00 / 18.00	FILET DE BAR Sauce vierge au basilic, Riz basmati, Rata-touille 16.00 / 18.00	SECRETO DE PORC Sauce chimichurri, Pommes duchesse, Brocoli à la vapeur 16.00 / 18.00	BURGER MAISON Pommes frites maison, Coleslaw 16.00 / 18.00	

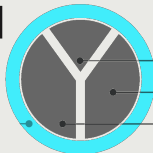
Toute modification des différents composants du menu est communiquée par écrit directement à la sortie du menu. En cas de doute sur les allergènes ou si vous avez besoin d'informations complémentaires, vous pouvez contacter nos spécialistes à tout moment.

Prix en CHF TTC

Découvrir l'effet climatique de repas...

Impact climatique

- élevée
- moyenne
- faible



Équilibre

- Protéines
- Glucides
- Légumes & Fruits

... et reconnaître une alimentation équilibrée.