

Buffet de la Gare

RESERVEZ 022 354 16 20
www.buffetgland.ch
reception@glanis.ch

Hôtel Glanis



SEMAINE du 19 au 23 janvier 2026

Lundi	<p>Potage parmentier ***</p> <p>Sauté de veau grand-mère <i>Pommes mousseline</i> <i>Salade verte</i> ***</p> <p>Cookie gourmand <i>Prix 26.-- Fr.</i></p>	<p>Entrée du jour ***</p> <p>Truite de Fjords à la canadienne <i>Pommes vapeur</i> <i>Salade verte</i> ***</p> <p>Dessert du jour <i>Prix 32.--Fr.</i></p>
Mardi	<p>Potage bonne femme ***</p> <p>Suprême de poulet à la crème <i>Fettuccinne</i> <i>Epinards en branche</i> ***</p> <p>Mousse au toblerone <i>Prix 26.-- Fr.</i></p>	<p>Entrée du jour ***</p> <p>Cabillaud Skrei à l'oignon <i>Pommes château</i> <i>Carottes à la crème</i> ***</p> <p>Dessert du jour <i>Prix 33.--Fr.</i></p>
Mercredi	<p>Potage Saint-Germain ***</p> <p>Langue de bœuf aux câpres <i>Mousse de pomme de terre</i> <i>Salade de betteraves aux pignons</i> ***</p> <p>Jalousie aux pommes, crème anglaise <i>Prix 26.-- Fr.</i></p>	<p>Entrée du jour ***</p> <p>Tartare de saumon au raifort <i>Pommes frites</i> <i>Toast et beurre</i> ***</p> <p>Dessert du jour <i>Prix 31.--Fr.</i></p>
Jeudi	<p>Potage Crécy ***</p> <p>Saltimbocca alla romana <i>Risotto safrané</i> <i>Salade mélée</i> ***</p> <p>Salade de fruits <i>Prix 26.-- Fr.</i></p>	<p>Entrée du jour ***</p> <p>Filet de julienne pané à l'oeuf <i>Pommes vapeur</i> ***</p> <p>Dessert du jour <i>Prix 32.--Fr.</i></p>
Vendredi	<p>Potage villageoise ***</p> <p>Médaillon de saumon <i>Pommes safranées</i> <i>Haricots</i> ***</p> <p>Bavarois chocolat-passion <i>Prix 26.-- Fr.</i></p>	<p>Entrée du jour ***</p> <p>Ballotine de poulet aux morilles <i>Rösti</i> <i>Fagot d'haricots</i> ***</p> <p>Dessert du jour <i>Prix 32.--Fr.</i></p>

SUGGESTION DE JOUR

Tagliatelle à la truffe

Entrecôte Parisienne au poivre à la crème
Pommes Frites

Dessert du jour
39.--Fr.

SUGGESTION DE LA SEMAINE

Terrine de légumes d'hiver à la burrata
ou
Chartreuse de langoustine

Loup de mer au combawa
ou
Filet de veau aux morilles

Crème brûlée au vin cuit
51.-- Fr.