

Buffet de la Gare

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

Hôtel Glanis



SEMAINE du 30 mars au 3 avril 2026

Lundi	Potage Parmentier *** Paillarde de veau dans son jus <i>Risotto</i> <i>Asperge verte</i> *** Fine tarte aux pommes, glace vanille <i>Prix 26.-- Fr</i>	Entrée du jour *** Loup de mer senteur de Provence <i>Riz aux petits légumes</i> <i>Nid de poireaux</i> *** Dessert du jour <i>Prix 31.--Fr.</i>
Mardi	Potage cultivateur *** Steak de bœuf haché <i>Fines nouillettes</i> <i>Salade mêlée</i> *** Dôme chocolat fraise <i>Prix 26.-- Fr</i>	Entrée du jour *** Omble chevalier aux amandes <i>Pommes vapeur</i> <i>Salade mêlée</i> *** Dessert du jour <i>Prix 32.--Fr.</i>
Mercredi	Crème de tomate *** Ragout de veau <i>Pommes mousselines</i> <i>Fagot de haricots</i> *** Salade de fruit, glace du moment <i>Prix 26.-- Fr</i>	Entrée du jour *** Tartare de saumon au raifort <i>Pommes frites</i> <i>Toast et beurre</i> *** Dessert du jour <i>Prix 31.--Fr.</i>
Jeudi	Potage Dubarry *** Quasi d'agneau <i>Pommes röstis</i> <i>Salade verte</i> *** Bavarois banane - passion <i>Prix 26.-- Fr</i>	Entrée du jour *** Spaghettis carbonara <i>Salade mêlée</i> *** Dessert du jour <i>Prix 29.--Fr.</i>
Vendredi		

MENU SPECIAL PAQUES

SUGGESTION DE JOUR

Tagliolini à la truffe

Entrecôte de bœuf au poivre à la crème
Nouillettes

Dessert du jour

39.--Fr.

SUGGESTION DE LA SEMAINE

Asperges blanches, sauce hollandaise et jambon ibérique

Filet de veau aux morilles

Truffé au chocolat, sorbet orange

51.-- Fr.