



Bidlingmeyer

Grand Rue 1 - 1071 Chexbres - 021 946 10 28 - info@bidlingmeyer.com

Menus de la semaine du 12 au 18 octobre 2026

Lundi 12 octobre

Filet de sandre sauce vierge
Choux fleur et riz nero

Mardi 13 octobre

Risotto forestier et parmesan râpé
Salade mêlée

Mercredi 14 octobre

Ragoût de bœuf sauce brune
Carottes glacées et purée de pommes de terre

Jeudi 15 octobre

Cuisse de lapin sauce crémeuse
Haricots verts et polenta

Vendredi 16 octobre

Filets de perches sauce tartare
Panaché de légumes et frites allumettes*

Samedi 17 octobre

Emincé de cerf sauce aux baies
Choux rouges et spätzli

Dimanche 18 octobre

Entrecôte de bœuf 150g sauce aux morilles
Jardinière de légumes
Pommes de terre grenaille

Menu complet Fr. 25.-, salade ou soupe et dessert à choix

Assiette du Jour Fr. 21.-

(8.1% TVA incluse)

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.
Notre personnel se fera un plaisir de vous renseigner en cas d'allergies ou intolérances.



Bidlingmeyer

Grand Rue 1 - 1071 Chexbres - 021 946 10 28 - info@bidlingmeyer.com

Menus de la semaine du 19 au 25 octobre 2026

Lundi 19 octobre

Filet de truite sauce tomate
Brocolis et lentilles corail

Mardi 20 octobre

Tomme vaudoise panée
Quinoa, crudités et salade

Mercredi 21 octobre

Cuisse de lapin sauce crémeuse
Haricots verts et polenta

Jeudi 22 octobre

Brochette de porc épicé et moutarde à l'ancienne
Carottes vichy et lentilles

Vendredi 23 octobre

Filets de perches sauce tartare
Légumes du jour et frites allumettes*

Samedi 24 octobre

Emincé de cerf sauce aux baies
Choux rouges et spätzli

Dimanche 25 octobre

Filet de bœuf 150g sauce au foie gras
Panaché de légumes
Pommes de terre country

Menu complet Fr. 25.-, salade ou soupe et dessert à choix

Assiette du Jour Fr. 21.-

(8.1% TVA incluse)

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.
Notre personnel se fera un plaisir de vous renseigner en cas d'allergies ou intolérances.