



Bidlingmeyer

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

Menus de la semaine du 5 au 11 janvier 2026

Lundi 5 janvier

Risotto de la mer (mix de fruits de mer)
Brocolis vapeur et salade verte

Mardi 6 janvier

Pot aux feu traditionnel
Pommes de terre vapeur et moutarde à l'ancienne

Mercredi 7 janvier

Schüblig moutarde à l'ancienne
Carottes vichy et trio de quinoa

Jeudi 8 janvier

Émincé de poulet sauce forestière
Brocolis vapeur et riz pilaf

Vendredi 9 janvier

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

Samedi 10 janvier

Cordon bleu ticino sauce tomate
Carottes vichy et boulgour aux herbes

Dimanche 11 janvier

Entrecôte de bœuf 160g beurre aux herbes
Jardinière de légumes
Pommes rissolées

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 12 au 18 janvier 2026

Lundi 12 janvier

Filet de St. Pierre beurre aux agrumes
Légumes du jour et riz rouge

Mardi 13 janvier

Spaghetti carbonara
Parmesan râpé et salade mélée

Mercredi 14 janvier

Cou de veau roulé jus corsé
Purée de céleri et trio de quinoa aux herbes

Jeudi 15 janvier

Ragoût de bœuf à l'ancienne
Bâtonnets de carottes et purée de pommes de terre

Vendredi 16 janvier

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

Samedi 17 janvier

Saucisse au chou
Papet vaudois et moutarde à l'ancienne

Dimanche 18 janvier

Filet de bœuf 150g sauce aux morilles
Jardinière de légumes
Pommes de terre douces rôties au miel

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.