







# Plan de menus du 18. au 24. mai 2026

St. Gallen Gallusmarkt

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
 <p><b>Poêlée de knöpfli aux légumes</b> avec laitue romaine bio, tomates cerises, pesto et salade du marché</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Curry Massaman</b> avec tofu, riz basmati et salade de chou chinois au sésame</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Tajine aux artichauts</b> avec couscous et poivrons au four</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Lasagnes aux asperges</b> Duo d'asperges vertes et blanches, fines herbes fraîches et salade du marché</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Crispy tofu</b> avec dip à la menthe, boulgour et pois chiches à l'orientale</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Escalope végétale panée</b> avec twister fries, carottes et verrine de ketchup</p> <p><b>13.95</b></p>
 <p><b>Assiette Döner au poulet</b> avec frites, dip au yogourt et au persil, poivrons à l'ajvar</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Steak haché de bœuf</b> aux fines herbes avec sauce au vin rouge, spätzlis et radis au four</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Chicken onepot</b> avec poulet, petits pois bio, pommes de terre, pâte feuilletée croustillante et salade du marché</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Saltimbocca de porc</b> avec sauce au marsala, risotto au safran et brocolis</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Filet d'omble chevalier grillé</b> avec sauce au citron, tagliatelles vertes et chou-fleur grillé</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Ragoût de lapin méditerranéen</b> avec mix de riz sauvage et haricots verts bio</p> <p><b>15.95</b></p>
 <p><b>Bâtonnets de poisson MSC</b> avec riz aux petits pois, sauce tartare et citron</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Bâtonnets de poisson MSC</b> avec riz aux petits pois, sauce tartare et citron</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Bâtonnets de poisson MSC</b> avec riz aux petits pois, sauce tartare et citron</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Boulettes de poulet</b> avec sauce aux champignons et purée de pommes de terre</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Boulettes de poulet</b> avec sauce aux champignons et purée de pommes de terre</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Boulettes de poulet</b> avec sauce aux champignons et purée de pommes de terre</p> <p><b>9.95</b></p>
 <p><b>Saucisse de ménage</b> de Suisse centrale avec verrine de moutarde Accompagnements au choix</p> <p><b>16.95</b></p>	<p><b>Cordon-bleu Grischuna 200g</b> Viande séchée des Grisons et fromage de montagne, Ketchup Accompagnements au choix</p> <p><b>19.95</b></p>	<p><b>American BBQ Burger</b> Viande de bœuf, sauce BBQ, tomates, coleslaw et oignons grillés Accompagnements au choix</p> <p><b>18.95</b></p>	<p><b>Aujourd'hui, c'est la journée des brochettes.</b> Découvrez un grand choix de brochettes variées!</p> <p><b>19.95</b></p>	<p><b>Escalope de veau panée</b> croustillante et dorée Sauce aux airelles et citron Accompagnements au choix</p> <p><b>19.95</b></p>	<p><b>Crispy chicken burger</b> Blanc de poulet croustillant, sauce tartare, tomates et laitue romaine dans un bun aux céréales complète Accompagnements au choix</p> <p><b>18.95</b></p>
 <p><b>Les classiques du jour</b> Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>	<p><b>Les classiques du jour</b> Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>	<p><b>Les classiques du jour</b> Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>	<p><b>Les classiques du jour</b> Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>	<p><b>Les classiques du jour</b> Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>	<p><b>Les classiques du jour</b> Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>

# Plan de menus du 18. au 24. mai 2026

St. Gallen Gallusmarkt

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
 <p><b>Asia Wok</b> Découvrez des plats au wok, renouvelés chaque jour!</p>	<p><b>Asia Wok</b> Découvrez des plats au wok, renouvelés chaque jour!</p>	<p><b>Asia Wok</b> Découvrez des plats au wok, renouvelés chaque jour!</p>	<p><b>Asia Wok</b> Découvrez des plats au wok, renouvelés chaque jour!</p>	<p><b>Asia Wok</b> Découvrez des plats au wok, renouvelés chaque jour!</p>	<p><b>Asia Wok</b> Découvrez des plats au wok, renouvelés chaque jour!</p>
 <p><b>Spécialités de pâtes</b> Découvrez des plats de pâtes savoureux et variés.</p>	<p><b>Spécialités de pâtes</b> Découvrez des plats de pâtes savoureux et variés.</p>	<p><b>Spécialités de pâtes</b> Découvrez des plats de pâtes savoureux et variés.</p>	<p><b>Spécialités de pâtes</b> Découvrez des plats de pâtes savoureux et variés.</p>	<p><b>Spécialités de pâtes</b> Découvrez des plats de pâtes savoureux et variés.</p>	<p><b>Spécialités de pâtes</b> Découvrez des plats de pâtes savoureux et variés.</p>
 <p><b>Module de découpe</b> Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix</p>	<p><b>Module de découpe</b> Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix</p>	<p><b>Module de découpe</b> Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix</p>	<p><b>Module de découpe</b> Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix</p>	<p><b>Module de découpe</b> Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix</p>	<p><b>Module de découpe</b> Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix</p>