



Bienvenue au Café Agnès,
où l'esprit de la nature
et de la convivialité s'invitent
à votre table.

À l'image d'Agnès Schilliger, qui cuisinait chaque jour pour
le personnel, notre chef met à l'honneur des produits frais,
de saison et locaux lorsque c'est possible – pour une
cuisine authentique et savoureuse.

Bon appétit !

COLLECTION AUTOMNE 2026

Salades et mélange de légumes crus ☺	petite 9.00
Velouté du jour du maraîcher et sa tartine gratinée ☺	petit 10.00 grand 16.00
Cheesecake salé automnal et son bouquet de salade ☺ Cheesecake aux légumes d'automne avec son crumble	19.00
Salade gourmande au potimarron et fruits d'automne ☺ Potimarron, châtaignes, betterave, poire, mâche, croûtons à l'ail, graines, huile de noix	22.00
Salade du Café Agnès au chèvre ☺ Salade de jeunes pousses, fromage de chèvre, miel et noix	26.00
Risotto aux champignons des bois ☺ Risotto crémeux, mélange de champignons, noisettes torréfiées Supplément : chips de lard l + 3.00	26.00
Curry de lentilles de Sauverny à la courge butternut ☺ Lentilles locales, lait de coco, épices, butternut, herbes fraîches, pain naan	27.00

SUGGESTIONS D'AGNÈS

Plat du jour	27.00
Hit du jour	27.00
Portion de frites romandes ☺	petite 6.00 grande 8.00

PLANCHAS

Pièce du boucher grillé (200 gr) Beurre maison, frites romandes, légumes	39.00
Poisson du jour snacké Sauce et garniture de saison	36.00
Burger Schilliger Bœuf 100% suisse, sauce maison, oignons confits, tomate, gruyère, salade et frites romandes	28.00

MENU JEUNES POUSSÉS (jusqu'à 12 ans)

Nuggets de poulet, frites ou légumes ou Risotto aux légumes

15.⁰⁰

Boule de glace et verre de sirop

LE SUCRÉ

Tarte du jour de notre vitrine

7.⁵⁰

Crème brûlée à l'arôme floral

8.⁰⁰

Tiramisu maison

8.⁰⁰

Meringue, crème double et crème de marrons

9.⁰⁰

Café/thé gourmand

10.⁰⁰

Tous nos pains et produits de boulangerie sont fabriqués en Suisse.

Notre équipe se tient à votre disposition pour répondre
à toutes vos questions concernant les allergènes.

TVA 8,1% et service inclus, nos tarifs sont en CHF.