

# Restaurant Relais du Roselet

La Fondation pour le cheval vous souhaite une cordiale bienvenue  
ainsi qu'un agréable moment en ce lieu paisible

Die Stiftung für das Pferd begrüsst Sie herzlich und wünscht Ihnen einen  
angenehmen Aufenthalt



# Pour l'apéritif – Zum Aperitif

---

Vin de fleurs de sureau, 7.1% vol, 1dl	5.50
Holunderblütenwein, 7.1% vol, 1dl	
Cidre doux Ramseier sans alcool ou avec alcool 3% vol, 5dl	5.70
Milde Most ohne Alkohol oder mit Alkohol 3%vol, 5dl	

# Suggestion – Empfehlung

---

Johannisberg, blanc, Antoine et Christophe Bétrisey VS, 1 dl	5.70
Sang de Reine, rouge, Antoine et Christophe Bétrisey VS, 1 dl	6.00

Nous recommandons notre plateau de spécialités jurassiennes:  
jambon à l'os, saucisse sèche, lard sec aux herbes, fromage Tête de Moine  
et Chaux-d'Abel

Wir empfehlen unser Plättli mit Jura-Spezialitäten: Beinschinken,  
Trockenwurst, Kräuterspeck, Tête de Moine und Chaux-d'Abel-Käse



<b>Petit</b>	<b>Grand</b>
18.50	28.00

# Découvrez les bières des Franches-Montagnes Entdecken Sie das Bier aus den Freibergen






---

«La Torpille», bière brune/dunkles Bier, 7.5% vol, 33cl	6.50
«La Meule», bière blonde/helles Bier, 6% vol, 33cl	6.50
«La Salamandre», bière blanche/Weissbier, 5.5% vol, 33cl	6.50



# Nos plats froids / Entrées

## Unsere kalten Speisen / Vorspeisen

	Petite	Grande
<p>Filets de perche frits Loë (provenance Valais), différentes salades, pommes frites, sauce maison</p> <p>Frittierte Egli Filets Loë (aus dem Wallis), bunte Salatgarnitur, Pommes frites, Hausdipp</p> 	18.00	30.50
<p>Feuilleté garni d'un ragoût de champignons à la crème, salade verte</p> <p>Pastetli gefüllt mit Pilzragout an sämiger Rahmsauce, grüner Salat</p> 	13.00	19.50
<p>Tartare de bœuf classique coupé au couteau, marinade épicée et affinée à la damassine d'Ajoie</p> <p>Klassisches Rindstartar von Hand geschnitten an würziger Marinade mit Damassine aus der Ajoie verfeinert</p> 	100gr 17.50	200gr 32.50
<p>Salade „jurassienne“ composée de salade verte, lard sec, saucisse sèche, fromage Tête de Moine, pommes séchées</p> <p>„Jura“-Salat zusammengestellt aus grünem Salat, Speck, Trockenwurst, Tête de Moine-Käse und gedörrten Äpfeln</p> 	10.50	16.50
<p>Salade „Roselet“ composée de salade verte, noix, fruits, fromage Chaux d'Abel</p> <p>„Roselet“-Salat zusammengestellt aus grünem Salat, Nüssen, Früchten und Chaux d'Abel-Käse</p> 	10.50	16.50
<p>Salade verte</p> <p>Grüner Salat</p>	6.00	9.00
<p>Salade mêlée</p> <p>Gemischter Salat</p>	8.00	14.00


Notre sauce à salade est maison, sans gluten et sans lactose.  
 Unsere Salatsauce ist hausgemacht, ohne Gluten und Lactose.

# Nos plats – Unsere Tellergerichte

	Petite	Grande
Entrecôte de boeuf grillée (200 gr.) de la région, maturée 6 semaines, tendre et juteuse, beurre aux herbes maison Grilliertes Rindsentrecôte (200 gr.) aus der Region, 6 Wochen gereift, zart und saftig, mit hausgemachter Kräuterbutter  		38.50
Cordon bleu de porc „Roselet“ farci au jambon à l’os et fromage Chaux-d’Abel Schweins-Cordon-bleu „Roselet“ gefüllt mit Beinschinken und Chaux-d’Abel-Käse    		32.50
Suprême de poulet sauté (200 gr.), sauce à l’ail et aux herbes fraîches Gebratene Hähnchenbrust (200 gr.) mit Kräuter-Knoblauch-Sauce  		29.50
Pavé de saumon issu d’un élevage suisse durable (Lostallo TI), cuit sur une planche de bois naturel, beurre au poivre du Tessin Lachssteak aus nachhaltiger Schweizer Zucht (Lostallo TI), auf einem Naturholzbrett gegart, Tessiner Pfefferbutter   		33.50
Jambon à l’os chaud des Franches-Montagnes Warmer Beinschinken aus den Freibergen 		25.50

Ces plats sont accompagnés des légumes frais et de pommes frites.  
Zu diesen Gerichten servieren wir frisches Gemüse und Pommes Frites.

## Menu „Express“

Jambon à l’os (froid), pommes frites, salade verte, dessert surprise Beinschinken (kalt), Pommes frites, grüner Salat, Überraschungsdessert 	23.00
---	-------



# Spécialtiés maison – Hauspezialitäten

	Petite	Grande
Spätzli maison „jurassiens“ avec fromage Chaux-d’Abel, lard, saucisse, oignons Hausgemachte „Jura-Spätzli“ mit Chaux-d’Abel-Käse, Speck, Wurst, Zwiebeln 	15.00	22.00
Spätzli maison „aux 4 fromages“ avec fromage Chaux-d’Abel, Tête de Moine, Gruyère et Sprinz Hausgemachte Spätzli „vier Käse“ mit Chaux-d’Abel-Käse, Tête de Moine, Gruyère, Sprinz  	15.00	22.00
Pâtes fraîches des Franches-Montagnes à l’épautre, sauce aux petits légumes, champignons et crème Frische Dinkelteigwaren aus den Freibergen mit kleinen Gemüsewürfelchen, Pilzen und Rahm  	15.00	22.00
Gnocchis de racines rouges maison à la sauce aux noix (lait d’avoine), Hausgemachte Randen-Gnocchis an Baumnußsauce (Hafermilch)  	15.00	22.00

Ces spécialités sont servies avec une salade vert.

Diese Spezialitäten servieren wir mit einem grünen Salat.

## Menus enfants (- 12 ans) - Kindermenüs (bis 12 Jahre)

Un plat au choix, une boule de glace au choix, un sirop 12.00  
Ein Gericht nach Wahl, eine Kugel Eis nach Wahl, ein Sirup

Spätzli nature, salade   
Spätzli natur, Salat



Chicken Nuggets, pommes frites, salade  
Chicken Nuggets, Pommes frites, Salat



Escalope de porc panée, pommes frites, salade  
Paniertes Schnitzel, Pommes frites, Salat



Friture de perche, pommes frites, salade  
Frittierte Eglifilets, Pommes frites, Salat



Jambon à l’os (froid), pommes frites, salade  
Beinschinken (kalt), Pommes frites, Salat



# Nos desserts faits maison

## Unsere hausgemachten Desserts

---

<b>Café gourmand (4 mignardises, 1 café)</b> Schlemmer-Kaffee (4 kleine Desserts mit 1 Kaffee)	13.00
	
<b>Mini-café gourmand (2 mignardises, 1 café)</b> Mini Schlemmer-Kaffee (2 kleine Desserts mit 1 Kaffee)	7.50
	
<b>Café douceur (1 mignardise, 1 café)</b> Süsse Verführung (1 kleines Dessert mit 1 Kaffee)	6.50
	
<b>Crème brûlée „Grand-mère“</b> Grosis Brönnti Creme	8.00
	
<b>Tarte aux fruits / avec crème chantilly</b> Früchtekuchen / mit Rahm	4.50 / 5.50
	
<b>Cornet croustillant maison à la crème chantilly</b> Hausgemachtes Knusper-Rahmcoronet	5.50
	
<b>Flan caramel</b> Caramelköppli	5.00
	
<b>Mousse au chocolat</b> Schokoladenmousse	5.50
	
<b>Panna Cotta</b> Panna Cotta	4.00
	



# Notre philosophie - Unsere Philosophie

---

Notre philosophie est d'utiliser, dans la mesure du possible, des produits frais et régionaux. Dans notre région, nous avons la chance d'avoir accès à une grande variété de produits de première qualité que nous transformons avec soin. Le contact régulier avec les producteurs est très important pour nous.

Nous accordons également une grande importance aux compétences professionnelles.

N'hésitez pas à nous faire part de vos commentaires personnels à la suite de votre visite chez nous.

Provenance	viandes:	Suisse - Franches-Montagnes
	poissons:	Suisse
	oeufs:	Bio Suisse, Franches-Montagnes
	farine pour pain maison et pâtisseries:	région Jura
	légumes:	Seeland - Jura - Suisse

Unsere Philosophie ist, wo immer möglich, frische und regionale Produkte zu verwenden.

Wir haben in unserer Region Zugriff auf eine grosse Vielfalt von erstklassigen Produkten, welche wir mit Sorgfalt verarbeiten. Der regelmässige Kontakt mit den Produzenten ist sehr wichtig für uns.

Wir legen hohen Wert auf fachliche Kompetenz.

Wir stehen hinter unserer Arbeit in allen Belangen unserer Dienstleistung und sind stets für Kritik unserer Gäste dankbar und offen.

Herkunft	Fleisch:	Schweiz - Freibergen
	Fisch:	Schweiz
	Eier:	Bio Schweiz, Freibergen
	Mehl für Brot und Backwaren:	Region Jura
	Gemüse:	Seeland - Jura - Schweiz

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans nos plats.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.



**Anhydride sulfureux et sulfites**  
Schwefeldioxid und Sulfite



**Graines de soja**  
Sojabohnen



**Vinande de porc**  
Schweinefleisch



**Arachides**  
Erdnüsse



**Lait (et lactose)**  
Milch (einschliesslich Laktose)



**Végétarien**  
Vegetarisch



**Céleri**  
Sellerie



**Lupins**  
Lupinen



**Végane**  
Vegan



**Céréales contenant du gluten**  
Glutenhaltige Getreide



**Mollusques**  
Weichtiere



**Crustacés**  
Krebstiere



**Moutarde**  
Senf



**Fruits à coque (noix)**  
Hartschalenobst (Nüsse)



**Œufs**  
Eier



**Graines de sésame**  
Sesamsamen



**Poisson**  
Fische

# Nos vins ouverts – Unsere Offenweine

---

## Vin blanc/Weisswein

Neuchâtel «Domaine Angelrath»

Fendant

Pinot Gris

1dl

4.50

5.00

7.50

5dl

23.00

## Vin rosé/Rosé-Wein

Oeil-de-Perdrix

Mousscaillou

1dl

6.00

3.80

5dl

27.50

18.00

## Vin rouge/Rotwein

Pinot Noir de Neuchâtel

Pinot Noir du Valais

1dl

5.70

5.40

5dl

27.50

26.00

## Suggestion – Empfehlung

### Antoine et Christophe Bétrisey VS

---

## Vin blanc/Weisswein

Johannisberg

1dl

5.70

5dl

27.00

## Vin rouge/Rotwein

Sang de Reine

1dl

6.00

5dl

31.00





# Nos bouteilles – Unsere Flaschenweine

---

## Vin blanc/Weisswein

75 cl

Neuchâtel «Domaine Angelrath»

33.00

Pinot Gris «Domaine Angelrath»

39.00

Johannisberg

39.00

## Vin rosé/Rosé

Oeil-de-Perdrix «Domaine Angelrath»

42.00

## Vin rouge/Rotwein

Pinot Noir de Neuchâtel «Domaine Angelrath»

42.00

Larme de Pinot Barrique «Domaine Angelrath»

49.00

Humagne

46.00

Nuit St-Léonard, Antoine et Christophe Bétrisey

56.00

Conviction, Diolinoir, Antoine et Christophe Bétrisey

55.00

Millésimes selon arrivage / Jahrgänge nach Liefereingang



# Nos apéritifs – Unsere Aperitifs

---

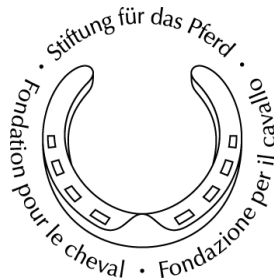
Vin de fleurs de sureau/Holunderblütenwein, 7.1% vol, 1 dl	5.50
Vin de fleurs de sureau/Holdunderblütenwein, 7.1% vol, 5 dl	25.00
Kir, 11.5% vol, 1 dl	4.60
Absinthe, 45% vol, 2cl	5.00
Appenzeller, 29% vol, 4 cl	4.50
Cynar, 16.5% vol, 4 cl	4.50
Martini, 15% vol, 4 cl	4.50
Campari, 23% vol, 4 cl	4.50
Pastis, Ricard, 45% vol, 2 cl	4.00
Suze, 20% vol, 4 cl	4.50
Porto, 19% vol, 4 cl	4.50
Whisky, 40% vol, 4 cl	8.00
Vodka, 40% vol, 4 cl	8.00

# Nos digestifs – Unsere Schnäpse

---

Kirsch, 37.5% vol, 2 cl	4.50
Abricotine, 43% vol, 2cl	8.00
Williamine, 37.5% vol, 2 cl	8.00
Amaretto, 28% vol, 2 cl, Baileys, 17% vol , 2 cl	6.50
Cognac, 40% vol, 2 cl	7.50
Marc de Pinot Noir, 45% vol, 2cl	7.50
Damassine, 43% vol, 2 cl	8.50
Grand Marnier, 40% vol, 2 cl	5.00
Grappa, 40% vol, 2 cl	5.00
Prune, 37.5% vol, 2 cl	4.50
Framboise, 37.5% vol, 2 cl	8.00

Tous nos prix sont en francs suisses et s'entendent TVA de 8.1 % incluse.  
Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. 8.1 % MwSt.



Restaurant Relais du Roselet

032 959 18 92

[www.philippos.ch](http://www.philippos.ch) | [restaurant.roselet@philippos.ch](mailto:restaurant.roselet@philippos.ch)

Merci de votre visite et bon appétit.

Vielen Dank für Ihren Besuch und einen guten Appetit.