

Restaurant Relais du Roselet

La Fondation pour le cheval vous souhaite une cordiale bienvenue et espère que vous passez un agréable moment en ce lieu paisible.

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



Nos Apéritifs – Unsere Aperitif-Vorschläge

Vin de fleur de sureau, 1dl, 7.1% vol

Holunderblütenwein, 1dl, 7.1% vol

5.00

Notre plateau dégustation jurassien

Unser Plättli mit Jura-Spezialitäten

26.00



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

«La Torpille», bière brune/dunkles Bier, 33cl, 7.5% vol

6.50

«La Meule», bière blonde/helles Bier, 33cl, 6% vol

6.50

«La Salamandre», bière blanche/Weissbier, 33cl, 5.5% vol

6.50

Pour vos banquets, repas de famille, repas de société ou tout simplement une réservation, nous tenons à votre disposition un choix de menus variés. A partir de 15 personnes pour un repas le soir, nous ouvrons notre restaurant. N'hésitez pas à demander nos propositions !

Verlangen Sie einen auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenen Menüvorschlag für Ihr Bankett, Familienfest oder Geschäftsessen. Für einen Anlass ab mindestens 15 Personen, öffnen wir unser Restaurant auch gerne an einem Abend.

Nos Entrées froides – Unsere kalten Vorspeisen

	Petite	Grande
Salade verte Grüner Salat	6.00	
Salade mêlée Gemischter Salat	7.00	14.00
Salade jurassienne (verte, tomates, lard et saucisse séchés, Tête de Moine) Jurassischer-Salat (grüner Salat, Tomaten, Rohess-Speck und Wurst, Tête de Moine Käse)	12.00	18.00

Nos entrées chaudes – Unsere warmen Vorspeisen

Potage du jour Tages-Suppe		7.00
Feuilleté aux champignons et Morilles Blätterteiggebäck mit Pilz- und Morcheln-Sauce		12.00
Friture de sandre, sauce tartare, salade verte Frittierter Zander, Tartare Sauce, grüner Salat		13.00
Friture de perches, sauce tartare, salade verte Frittierte Eglifilets, Tartare Sauce, grüner Salat		13.00



Le Coin des enfants (-de 12ans) – Kinderteller (bis 12 Jahre)

Chicken Nuggets, pommes frites
Chicken Nuggets, Pommes Frites 9.00

Jambon à l'os, pommes frites
Beinschinken, Pommes Frites 10.00

Friture de sandre, pommes frites
Frittierter Zander, Pommes Frites 10.00



Menu Express

*Jambon à l'os des Franches-Montagnes froid, pommes frites et salade verte
Freiberger Beinschinken, Pommes Frites und grüner Salat*

Dessert du jour

CHF 20.00

Nos Plats – Unsere Gerichte

Gâteau au fromage et salade verte Käsekuchen und grüner Salat	16.00
Faux filet de porc à la moutarde ancienne Schweins-Steak mit Senf-Sauce	25.00
Faux filet de porc aux champignons Schweins-Steak mit Pilz-Sauce	26.00
Steak de boeuf, beurre Café de Paris Rinds-Steak mit Café-de-Paris Butter	26.00
Steak de boeuf à la moutarde ancienne Rinds-Steak mit Senf-Sauce	27.50
Steak de boeuf, sauce aux champignons Rinds-Steak mit Pilz-Sauce	28.50
Jambon à l'os des Franches-Montagnes Freiberger Beinschinken	25.00
Friture de sandre, sauce tartare Frittierter Zander, Tartare Sauce	26.00
Friture de perches, sauce tartare Frittierte Eglifilets, Tartare Sauce	26.00
Feuilleté aux champignons et Morilles Blätterteiggebäck mit Pilz- und Morcheln-Sauce	20.00
Tartare de boeuf, pommes frites et salade verte Beef-Tartare, Pommes Frites und grüner Salat	28.00

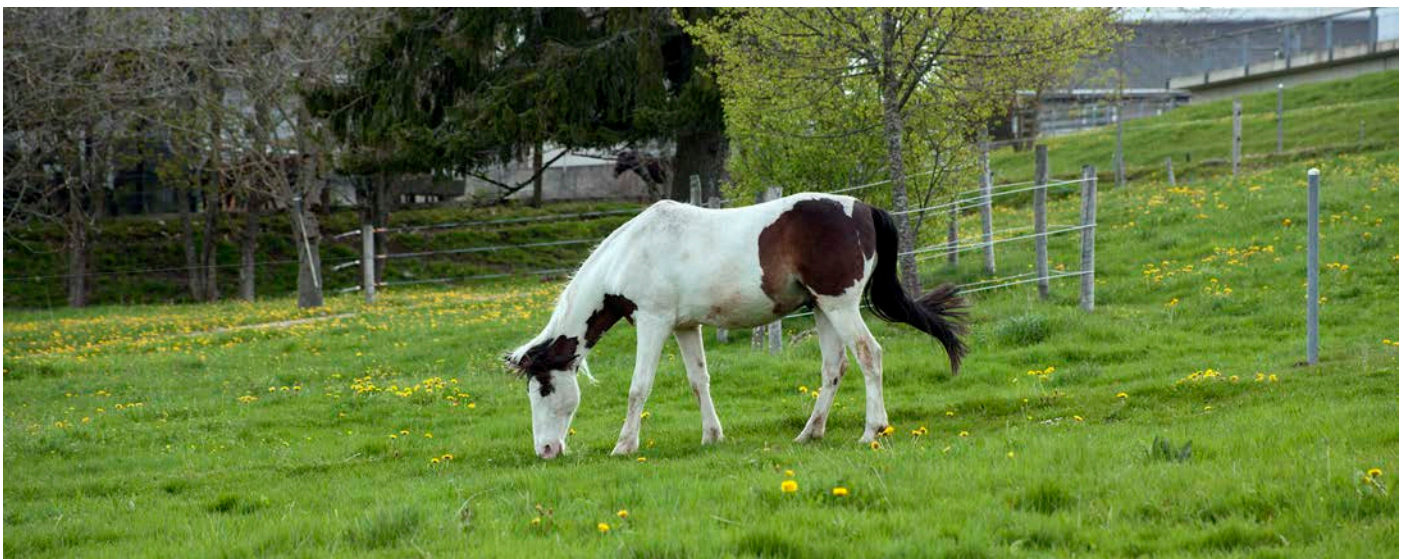
Tous nos plats sont accompagnés de pommes frites et légumes.
Alle unsere Gerichte werden mit Pommes Frites und Gemüse serviert.

Nos viandes de porc, de poulet et de boeuf sont d'origine Suisse.
Unser Schweinefleisch, Rindfleisch und das Poulet kommen aus der Schweiz.

Nos Desserts Maison – Unsere hausgemachten Desserts

Café gourmand (4 mignardises avec 1 café) Schlemmer-Kaffee (4 kleine Desserts mit 1 Café)	11.00
Mini café gourmand (2 mignardises avec 1 café) Mini Schlemmer-Kaffee (2 kleine Desserts mit 1 café)	7.00
Crème brûlée nature Gebrannte Creme	7.00
Tarte aux fruits Früchtekuchen	4.00
Cornet à la crème Rahmcoronet	4.00
Crème caramel Caramel-Crème	5.00
Mousse au chocolat Schokoladencreme	5.00
Panna Cotta Panna Cotta	5.00

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 auf Anfrage gerne.





Nos vins ouverts – Unsere Offenweine

	1dl	5dl
Vin blanc/Weisswein		
Neuchâtel «Domaine Angelrath»	4.00	20.00
Fendant «Coteaux de Sierre»	3.80	18.00
Chardonnay «Caves du Paradis»	7.50	
Vin rosé/Rosé-Wein		
Oeil -de-Perdrix «Caves de la Béroche»	5.00	25.00
Rosé d'Arlequin (Rosé de provence)	3.80	18.00
Vin rouge/Rotwein		
Goron	3.20	15.50
Côtes-du-Rhône	3.20	15.50
Pinot Noir de Neuchâtel	5.10	25.00
Pinot Noir du Valais	5.10	25.00



Nos bouteilles – Unsere Flaschenweine

75cl

Vin blanc/Weisswein

Neuchâtel «Domaine Angelrath»	30.00
Chardonnay «Caves du Paradis»	39.00
Humagne Blanche	42.00
Gourmandine «Caves du Paradis»	39.00

Vin Rosé/Rosé-Wein

Oeil-de-Perdrix «Caves de la Béroche»	37.00
Rosé d'Arlequin «Rosé de Provence»	28.00

Vin rouge/Rotwein

Pinot Noir de Neuchâtel «Domaine Angelrath»	38.00
Larme de Pinot Barrique «Domaine Angelrath»	45.00
Cornalin «Caves du Paradis»	42.00
Garanoir «Caves du Paradis»	42.00
Vacqueyras	48.00

Millésimes selon arrivage



Nos apéritifs – Unsere Aperitif-Vorschläge

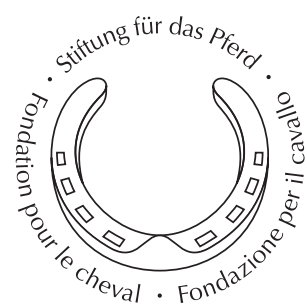
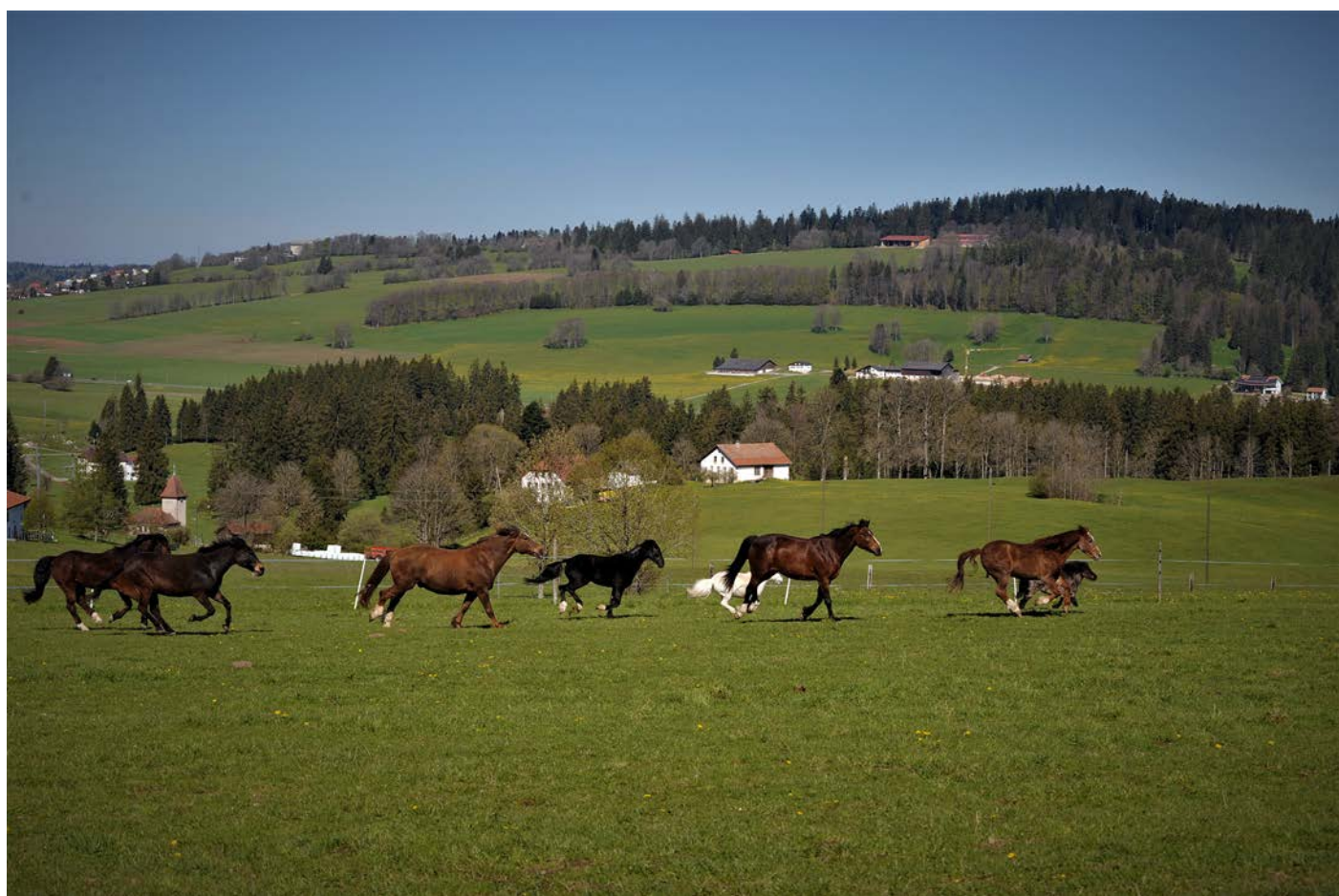
Vin de fleur de sureau/Holunderblütenwein, 1dl, 7.1% vol.	5.00
Vin de fleur de sureau/Holdunderblütenwein, 5 dl, 7.1% vol	25.00
Kir, 1dl, 11.5% vol	4.60
Absinthe, 2cl, 45% vol	5.00
Appenzeller, 4cl, 29% vol	4.50
Cynar, 4cl, 16.5% vol	4.50
Martini, 4cl, 15% vol	4.50
Campari, 4cl, 23% vol	4.50
Pastis,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

Nos digestifs – Unsere Schnaps-Vorschläge

Kirsch, 2 cl, 37.5% vol	4.50
Abricotine, 2cl, 43% vol	6.50
Willamine, Poire Fernate, 2 cl, 37.5% vol	6.50
Amaretto, 28% vol, Baileys, 2 cl, 17% vol	6.50
Cognac, 40% vol, Marc de Pinot Noir, 45% vol, 2cl	7.50
Damassine, Alise, 2 cl, 43% vol	8.50
Grand Marnier, Grappa, 2 cl, 40% vol	5.00
Prune, pruneaux, 2 cl, 37.5% vol	4.00
Framboise, 2 cl, 37.5% vol	8.00
Calvados, Grand Marnier, 40% vol	5.00

Tous nos prix sont en Francs Suisse et s'entendent TVA incluse.

Unsere Preise sind in Schweizerfranken und verstehen sich alle inkl. MWSt.



Restaurant Le Roselet
032 959 18 92

www.philippos.ch/restaurant.roselet@philippos.ch

Merci de votre visite et bon appétit