

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.

Notre petite Carte – Unsere kleine Karte

Potage du jour Tagessuppe	7.00
Feuilleté aux champignons et Morilles Blätterteiggebäck mit Pilz- und Morcheln-Sauce	20.00
Assiette de Tête de Moine AOC Käseteller mit Tête-de-Moine	12.00
Saucisse et lard fumé sur planche Holzteller mit Trockenwurst und Rohess-Speck	14.00
Assiette froide (salade verte, jambon de montagne, lard sec, saucisse) Kalter Teller (grüner Salat, Beinschinken, Trockenwurst, Rohess-Speck)	18.00
Salade mêlée Gemischter Salat	7.00 / 14.00
Salade Jurassienne (verte, tomates, lard, saucisse sèche, Tête de Moine) Jurassischer-Salat (grüner Salat, Tomaten, Trocken-Speck und -Wurst, Tête de Moine Käse)	12.00 / 18.00
Gâteau au fromage et salade verte Käsekuchen und grüner Salat	16.00
Friture de perches, sauce tartare, pommes frites, salade verte Frittierte Eglifilets, Tartare-Sauce, Pommes Frites, grüner Salat	26.00
Friture de sandre, sauce tartare, pommes frites, salade verte Frittierter Zander, Tartare Sauce, Pommes Frites, grüner Salat	26.00
Tartare de Boeuf (200gr) coupé au couteau, toast et frites Rinds-Tartar (200gr) mit dem Messer geschnitten, Toast und Pommes Frites	28.00

Toutes nos viandes sont d'origine Suisse. - Unser fleisch kommen aus der 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 auf Anfrage gerne.

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 Rahmcornet	4.00
Crème caramel Caramel-Crème	5.00
Mousse au chocolat Schokoladencreme	5.00
Panna Cotta Panna Cotta	5.00



Nos glaces – Unsere Glacé

Caramel

Vanille

Prunneaux/Zwetschge

Chocolat

Fraise/ Erdbeer

Café croquant

Citron

Mangue passion/Mango Passionsfrucht

Prix par boule/Pro Kugel

3.00

Supplément crème chantilly/Zuschlag mit Rahm

1.50

Le coin des enfants – Eisbecher für Kinder

Pinguin (glace au lait-vanille)

5.00





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 jus de fruits – Unsere Fruchtsäfte

Orange, certifié FAIRTRADE	4.50
Tomates	4.50
Ananas	4.50
Pêches/Pfirsich	4.50
Abricot	4.50

Nos minérales au verre – Unsere Mineralwasser im Glas

Coca-cola, thé froid, Rivella rouge ou bleu, Citron	2 dl	3 dl	5 dl
Jus d'orange,	2.90	3.60	4.50

L'eau «vivreau» est spécialement mise en bouteille par nos soins afin de réduire notre impact sur l'environnement.

Das Wasser «Vivreau» wird mit einem speziellen Verfahren hier vor Ort abgefüllt. Dies ist ökologischer und verringert Transport- und Verpackungskosten.

L'eau «vivreau» avec ou sans gaz/mit oder ohne Kohelnsäure	2 dl	3 dl	5 dl
	2.80	3.40	4.00

Nos minérales en chopine – Unsere Mineralwasser in der kleinen Flasche

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Fanta	4.50
Jus de pomme/ Apfelschorle	4.50
Cidre Artisanal/Apfelwein	5.50
Schweppes tonic, Schweppes lemon	4.50
Bitter San Pellegrino 10 cl	4.50
L'eau «vivreau» avec ou sans gaz/mit oder ohne Kohlensäure 4,25 dl	4.50
L'eau «vivreau» avec ou sans gaz/mit oder ohne Kohlensäure 7,5 dl	6.00

Nos minérales en bouteille – Unsere Mineralwasser in der Literflasche

	1l	1,5l
Coca-cola, limonade citron, thé froid (Eisthé)		10.00
Jus d'orange	10.00	

Nos Bières – Unsere Biere

Pression, panachée, monaco, 2dl	3.00
Pression, panachée, monaco, 3 dl	3.60
Pression, panachée, monaco, 5 dl	5.50
BFM Torpille (bière brune), 33 cl, 7.5% vol	6.50
BFM Meule (bière blonde), 33cl, 6% vol	6.50
BFM Salamandre (bière blanche), 33cl, 5.5% vol	6.50
Bière sans alcool/Alkoholfrei 33 cl	4.50

Nos Cafés – Unsere Cafes

Thé et infusions	3.50
Café	3.50
Expresso	3.50
Décaféiné/Koffeinfrei	3.50
Renversé/Milchcafé	4.00
Cappuccino	4.00
Macchiato	4.00
Café Viennois/Wiener Café	5.00
Café «Roselet»	6.50
Café Baileys	6.50
Chocolat / Ovomaltine, chaud ou froid	4.00

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, 2 cl, 40% vol	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.