

Restaurant Maison Rouge

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.



Pour l'apéritif – Zum Aperitif

Notre plateau dégustation régional

(Jambon, saucisse sèche, lard sec, fromages Tête-de-Moine et Chaux-d'Abel)

Unser Plättli mit-Spezialitäten aus der Region

(Schinken, Trockenwurst, Speck, Tête-de-Moine Käse, Chaux-d'Abel Käse)

26.00



Nos Entrées froides – Unsere kalten Vorspeisen

	Petite	Grande
Salade verte Grüner Salat	6.00	12.00
Salade mêlée Gemischter Salat	7.00	14.00
Salade „Maison Rouge“ (salade verte, Tête de Moine, lard sec, saucisse) Salat „Maison Rouge“ (Grüner Salat, Tête-de-Moine Käse, Speck, Trockenwurst)	9.00	15.00
Terrine de saumon Lachs-Terrine	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
Friture de sandre, pommes frites Frittierter Zander, Pommes Frites	10.00
Hamburger „Maison“ (tomate, fromage) Hausgemachte Hamburger (Tomate, Käse)	12.00

Nos spécialités – Unsere Spezialitäten

Spätzli nature Spätzli Nature	15.00
Spätzli avec fromage Spätzli mit Käse	17.00
Spätzli végétarien (aux petits légumes et crème) Spätzli vegetarisch (mit kleinen Gemüswürfelchen und Rahm)	17.00
Spätzli Maison Rouge (avec Tête de Moine, lard sec et crème) Spätzli Maison Rouge (mit Tête-de-Moine Käse, Speck und Rahm)	19.00
Spätzli forestier Spätzli mit Pilzsauce	19.00
Spätzli campagnard (avec Jambon, oignons, fromage et crème) Land-Spätzli (mit Schinken, Zwiebeln, Käse und Rahm)	19.00
Hamburger „Traditionnel“ (tomate, fromage) Hausgemachte Hamburger (Tomate, Käse)	19.00
Hamburger „Maison Rouge“ (tomate, oignons, lard, Tête-de-Moine, Chaux-d’Abel) Hamburger „Maison Rouge“ (Tomate, Zwiebeln, Speck, Tête-de-Moins- und Chaux-d’Abel-Käse)	21.00

Nos spätzli sont servis avec une salade verte. Unsere Spätzli werden mit grünem Salat serviert

Nos Hamburger „Maison“ sont servis avec salade vertes et pommes frites

Unsere „Hausgemachten“ Hamburger werden mit grünem Salat und Pommes Frites serviert

Nos Plats – Unsere Gerichte

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.

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.

Menu «Maison Rouge»

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

Menu «Gourmand»

Salade «Maison Rouge»,
«Maison Rouge» - *Salat*

Faux-Filet de porc, sauce aux champignons, pommes frites
Schweins-Steak mit Pilz-Sauce, Pommes Frites

Assiette gourmande
Schlemmer-Teller

CHF 35.00

Menu «de la mer»

Terrine de saumon et panaché de salade
Lachs-Terrine und gemischter-Salat

Friture de perche ou de sandre, sauce tartare, pommes frites
Frittierte Egli- oder Zanderfilets, Tartare Sauce, Pommes Frites

Crème brûlée
Gebrannte Crème

CHF 32.00

Nos viandes sont d'origine Suisse – Unser Fleisch stammt 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 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

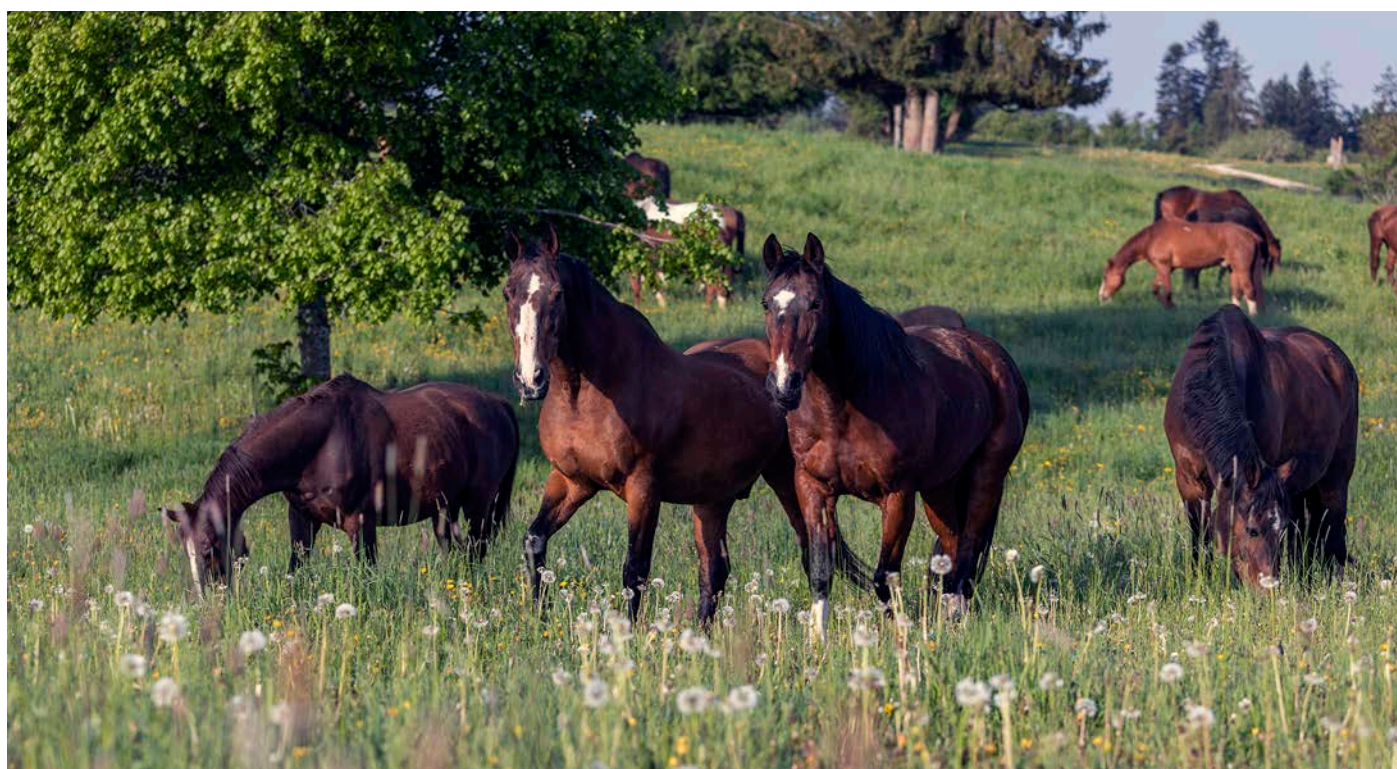
Vin Rosé/Rosé-Wein

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/Holunderblütenwein, 5 dl, 7.1% vol	26.00
Kir, 1dl, 12% vol	4.60
Absinthe, 2cl, 53% vol	5.00
Appenzeller, 4cl, 24% 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, 15% vol	4.50
Porto, 4cl, 19% vol	4.50
Whisky, 2cl, 40% vol	5.00
Whisky 4cl, 40% vol	8.00
Vodka, 40% vol	8.00

Nos digestifs – Unsere Schnäpse

Abricotine, 2 cl, 43% vol	6.50
Poire Fernate, 2 cl, 37.5% vol	6.50
Amaretto, 2cl, 28% vol	6.50
Baileys, 2 cl, 17% vol	6.50
Cognac, 2 cl, 40% vol	7.50
Damassine, 2 cl, 43% vol	8.50
Grappa, 2 cl, 40% vol	5.00
Prune, pruneaux, 2 cl, 37.5% vol	4.00
Calvados, 2 cl, 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 Maison Rouge

032 962 50 62

www.philippos.ch/restaurant.maisonrouge@philippos.ch

Merci de votre visite et bon appétit