

Restaurant Maison Rouge

*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, 1dl, 7.1% vol 5.50
Holunderblütenwein, 1dl, 7.1% vol

Cidre doux Ramseier avec alcool 3% vol ou sans alcool, 5dl 5.70
Milde Most mit Alkohol 3% vol oder ohne Alkohol, 5dl

Notre plateau jurassien (jambon, saucisse sèche, lard sec, fromages Tête de Moine et Jura Montagne)
Unser Plättli mit Jura-Spezialitäten (Schinken, Trockenwurst, Speck, Tête de Moine- und Jura Montagne-Käse)

Petit 18.50 Grand 28.00





Découvrez les bières des Frauches-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

Nos entrées froides – Unsere kalten Vorspeisen

	Petite	Grande
Salade verte Grüner Salat 	6.00	9.00
Salade mêlée Gemischter Salat 	7.00	14.00
Salade «Maison Rouge» (salade verte, Tête de Moine, lard sec, saucisse sèche) 10.50 Salat «Maison Rouge» (grüner Salat, Tête de Moine-Käse, Speck, Trockenwurst)		16.50

Nos entrées chaudes – Unsere warmen Vorspeisen

Potage du jour (selon la saison) Tages-Suppe (nach Saison)		7.00
Feuilleté aux champignons (avec morilles)  Blätterteiggebäck mit Pilzsauce		13.00
Friture de perche, sauce tartare, salade verte  Frittierte Eglifilets, Tartare Sauce, grüner Salat		14.50



Nos spécialités – Unsere Spezialitäten

Nos Spätzli „Maison“ – Unsere „Haus“-Spätzli

Spätzli «Maison Rouge» (avec Tête de Moine, lard sec et crème), salade verte 22.00
Spätzli «Maison Rouge» (mit Tête de Moine Käse, Speck und Rahm), grüner Salat

Spätzli aux petits légumes et crème, salade verte 19.00
Spätzli vegetarisch (mit kleinen Gemüswürfelchen und Rahm), grüner Salat 


Spätzli aux champignons (avec morilles), salade verte 21.00
Spätzli mit Pilzsauce, grünem Salat 

Spätzli au fromage, salade verte 19.00
Käse-Spätzli, grüner Salat 

Feuilleté aux champignons (avec morilles), salade verte 22.50
Blätterteiggebäck mit Pilzsauce, grünem Salat 

Nos plats végan – Unsere vegane-Speisen

Assiette de légumes et pommes frites 21.00
Gemüseteller mit Pommes Frites 

Galette aux céréales accompagnée de légumes, pommes frites, salade verte 26.00
Körnerbratling serviert mit Gemüse, Pommes Frites, grünem Salat 

Tous nos plats végétariens sont signalés par ce logo 
Alle unsere vegetarischen Gerichte sind mit diesem Logo vermerkt



Nos plats – Unsere Tellergerichte

Steak de boeuf, beurre café de Paris, pommes frites, légumes Rindssteak mit Café-de-Paris, Pommes frites, Gemüse	27.50
Steak de boeuf à la moutarde ancienne, pommes frites, légumes Rindssteak mit Senfsauce, Pommes frites, Gemüse	28.50
Steak de boeuf, sauce aux champignons (avec morilles), pommes frites, légumes Rindssteak mit Pilzsauce, Pommes frites, Gemüse	31.00
Suprême de poulet à la moutarde ancienne, pommes frites, légumes Pouletbrust mit Senfsauce, Pommes frites, Gemüse	27.00
Suprême de poulet, sauce aux champignons (avec morilles), pommes frites, légumes Pouletbrust mit Pilzsauce, Pommes frites, Gemüse	28.00
Jambon à l'os, pommes frites, légumes Beinschinken, Pommes frites, Gemüse	25.50
Friture de perche, sauce tartare, pommes frites, salade verte Frittierte Eglifilets, Tartare Sauce, Pommes frites, grüner Salat	27.50
Tartare de boeuf, pommes frites, salade verte Rinds-Tartare, Pommes frites, grüner Salat	32.50

Provenances viandes: porc et boeuf des Franches-Montagnes, Boucherie Bilat SA, Les Bois
poulet de Suisse et France
poissons: selon arrivage: Allemagne, Russie, Norvège et Royaume-Uni

Herkunft Fleisch: Schweine- und Rindfleisch aus den Freibergen, Boucherie Bilat SA, Les Bois
Poulet aus der Schweiz und Frankreich
Fisch: Je nach Angebot: Deutschland, Russland, Norwegen und Grossbritannien

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.

Menu « Maison Rouge »

Jambon à l'os (froid), pommes frites et salade verte

Beinschinken (kalt), Pommes frites und grüner Salat

Dessert du jour

Tagesdessert

21.00

Menu « Gourmand »

Petite salade „Maison Rouge“

Kleiner Salat „Maison Rouge“

Steak de boeuf, sauce aux champignons (avec morilles), pommes frites et légumes

Rindssteak mit Pilzsauce, Pommes frites und Gemüse

Assiette gourmande

Schlemmer-Teller

41.00

Menus Enfants (- de 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

Jambon à l'os froid, pommes frites, salade

Beinschinken, Pommes frites, Salat

Friture de perche, pommes frites, salade

Frittierte Eglifilets, Pommes frites, Salat

Nos desserts faits maison – Unsere hausgemachten Desserts

Café gourmand (4 mignardises et 1 café)

Schlemmer-Kaffee (4 kleine Desserts mit 1 Kaffee)

13.00

Mini-café gourmand (2 mignardises et 1 café)

Mini Schlemmer-Kaffee (2 kleine Desserts mit 1 Kaffee)

7.50

Café douceur (1 mignardise et 1 café)

Süsse Verführung (1 kleines Dessert mit 1 Kaffee)

6.50

Crème brûlée

Gebrannte Creme

8.00

Tarte aux fruits

Früchtekuchen

4.50

Cornet à la crème

Rahmcornet

5.50

Flan caramel

Caramelköpfli

5.00

Mousse au chocolat

Schokoladenmousse

5.50

Panna cotta

Panna cotta

4.00



Nos vins ouverts – Unsere Offenweine

1 dl

5 dl

Vin blanc/Weisswein

«Neuchâtel Chasselas», Domaine Angelrath, Neuchâtel	4.50	23.00
Johannisberg, Valais	4.30	21.00
Blanc de Merlot «Chiar di Luna», Delea Vini, Tessin	4.00	20.00

Vin rosé/Rosé-Wein

Oeil-de-Perdrix, Caves de La Béroche, Neuchâtel	5.00	24.00
Rosé de Goron, Domaine Albert Biollaz, Valais	3.20	15.50

Vin rouge/Rotwein

Goron, Domaine Albert Biollaz, Valais	3.20	15.50
«Neuchâtel Pinot Noir», Domaine Angelrath, Neuchâtel	5.50	26.00
Merlot, Delea Vini, Tessin	4.00	20.00



Nos bouteilles – Unsere Flaschenweine

75 cl

Vin blanc/Weisswein

«Neuchâtel Chasselas», Domaine Angelrath, Neuchâtel

33.00

Vin rosé/Rosé

Oeil-de-Perdrix, Caves de La Béroche, Neuchâtel

38.00

Vin rouge/Rotwein

«Neuchâtel Pinot Noir», Domaine Angelrath, Neuchâtel

40.00

Pinot noir, «Larme de Pinot Barrique», Domaine Angelrath, Neuchâtel

49.00

Humagne Rouge «Trésor de Famille», Maison Gilliard, Valais

46.00

Cornalin «Chamois», Domaine Albert Biollaz, Valais

45.00

Millésimes selon arrivage

Jahrgänge nach Liefereingang



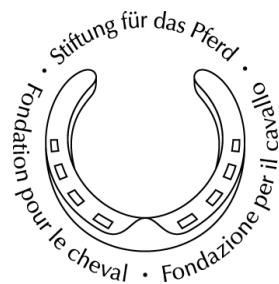
Nos apéritifs – Unsere Aperitifs

Vin de fleurs de sureau/Holunderblütenwein, 1 dl, 7.1% vol	5.50
Kir, 1 dl, 12% vol	4.60
Absinthe, 2 cl, 53% vol	5.00
Appenzeller, 4 cl, 24% vol	4.50
Cynar, 4 cl, 16.5% vol	4.50
Martini, 4 cl, 15% vol	4.50
Campari, 4 cl, 23% vol	4.50
Pastis, Ricard, 2 cl, 45% vol	4.00
Suze, 4 cl, 15% vol	4.50
Porto, 4 cl, 19% vol	4.50
Whisky, 4 cl, 40% vol	8.00

Nos digestifs – Unsere Schuäpse

Abricotine, 2 cl, 43% vol	8.00
Williamine, 2 cl, 37.5% vol	8.00
Amaretto, 2 cl, 28% vol	6.50
Cognac, 2 cl, 40% vol	7.50
Marc, 2 cl, 40% vol	7.50
Damassine, 2 cl, 43% vol	8.50
Grappa, 2 cl, 40% vol	5.00
Prune, 2 cl, 37.5% vol	4.50
Calvados, 2 cl, 40% vol	5.50
Limoncello	7.00

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



Restaurant Maison Rouge
032 962 50 62

www.philippos.ch | restaurant.maisonrouge@philippos.ch

Merci de votre visite et bon appétit
Vielen Dank für Ihren Besuch und einen guten Appetit