

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 heisst Sie herzlich willkommen und wünscht Ihnen
einen erholsamen Aufenthalt an diesem friedlichen Ort.*



Pour l'apéritif – Zum Aperitif

Nous recommandons notre
plateau de spécialités jurassiennes:
jambon à l'os, saucisse sèche, lard sec, Tête de Moine
et fromage des alpages jurassiens

Wir empfehlen unser Plättli mit Jura-Spezialitäten:
Beinschinken, Trockenwurst, Speck, Tête de Moine- und
Jura-Alp-Käse

Petit	Grand
18.50	28.00



Nos entrées – Unsere Vorspeisen

	Petite	Grande
Salade verte Grüner Salat 	7.00	
Salade mêlée Gemischter Salat 	8.00	14.00
Salade „jurassienne“ (salade verte, jambon à l'os, lard sec, saucisse sèche, Tête de Moine) „Jura“-Salat (grüner Salat, Beinschinken, Speck, Trockenwurst, Tête de Moine-Käse)		16.50
Feuilleté aux champignons, salade verte Pastettli gefüllt mit Pilzsauce, grüner Salat 	15.00	21.50

Tous nos plats végétariens sont signalés par ce logo

Alle unsere vegetarischen Gerichte sind mit diesem Logo vermerkt 

Nos classiques – Unsere Klassiker

	Petit	Grand
Suprême de poulet, sauce moutarde, pommes frites, légumes Pouletbrust, Senfsauce, Pommes frites und Gemüse		26.50
Jambon à l'os (chaud), pommes frites, légumes Beinschinken (warm), Pommes frites, Gemüse		25.50
Avec sauce moutarde / mit Senfsauce		27.50
Filets de perches frits, sauce tartare, pommes frites, salade mêlée Frittierte Eglifilets, Tartare Sauce, Pommes frites, gemischter Salat	22.50	27.50
Menu «Express»		25.00
Jambon à l'os (froid), pommes frites, salade verte, dessert du jour Beinschinken (kalt), Pommes frites, grüner Salat, Tagesdessert		
Médailлон de boeuf, pomme frites, légumes Rindsmedaillon, Pommes frites, Gemüse		29.50
Beurre café de paris / Café de Paris-Butter		
Sauce aux champignons / Pilzsauce		32.50
Sauce aux morilles / Morchelsauce		37.50

Menus Enfants (- de 12 ans) – Kindermenüs (bis 12 Jahre)

Un plat au choix, une boule de glace au choix, un sirop Ein Gericht nach Wahl, eine Kugel Eis nach Wahl, ein Sirup	12.00
Chicken Nuggets, pommes frites, salade Chicken Nuggets, Pommes frites, Salat	
Jambon à l'os froid, pommes frites, salade Kalter Beinschinken, Pommes frites, Salat	
Filets de perches frits, pommes frites, salade Frittierte Eglifilets, Pommes frites, Salat	

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 entrées de chasse - Unsere Wildvorspeisen

	Petite	Grande
Soupe de potimarron et châtaignes au lait de coco Hokkaido-Kürbis-Kastanien-Suppe mit Kokosmilch 		12.00
Terrine de chevreuil garnie Garnierte Reh-Terrine		14.00
Salade chasseur (salade verte, courge en vinaigrette, viande séchée de cerf, saucisse de sanglier, Tête de Moine, raisins frais) Jäger-Salat (grüner Salat, mariniertes Kürbis, Hirschtrockenfleisch, Wildschweinwurst, Tête de Moine-Käse, frische Weintrauben)		18.00
Croûte aux morilles  Morchel-Schnitte	18.00	32.00

Exclusivité sur commande – Exklusiv auf Vorbestellung

Selle de chevreuil
Sauce gibier crémeuse
Fine garniture de chasse et spätzli maison

48.00/p. personne

Réservation obligatoire min. 48h à l'avance,
à partir de 2 personnes

Rehrücken
Cremige Wildsauce
Feine Wildbeilage
Hausgemachte Spätzli

48.00 / pro Person

Reservierung erforderlich mind. 48 Std. im Voraus,
ab 2 Personen

Provenance viandes: porc, boeuf, poulet et viande de chasse: Suisse / Herkunft Fleisch: Schweine-, Rind-, Poulet und Wildfleisch aus der Schweiz
poissons: Allemagne Fisch: Deutschland

Nos plats de chasse – Unsere Wildgerichte

Spätzli chasseur (spätzli, viande séchée de cerf, saucisse de sanglier, raisin frais, sauce gibier crémeuse) 25.00

Jäger-Spätzli (Spätzli, Hirschtrockenfleisch, Wildschweinwurst, frische Weintrauben, cremige Wildsauce)

Atriau et saucisse à rôtir de gibier 28.00

Wild-Atriau und Wild-Bratwurst

Escalope de chevreuil aux baies de saison, spätzli, fine garniture de chasse 31.00

Rehschnitzel mit Saisonbeeren, Spätzli, feine Wildbeilage

Entrecôte de cerf, moutarde violette de Brive, spätzli, fine garniture de chasse 35.00

Hirschentrecôte, violetter Traubenmost-Senf, Spätzli, feine Wildbeilage



Nos desserts d'automne – Unsere Herbstdesserts

Tarte tatin, glace vanille 12.00

Tarte Tatin, Vanilleeis

Vermicelles, chantilly, meringue, glace vanille 9.00

Vermicelles, Schlagrahm, Meringue, Vanilleeis

Vermicelles chantilly / mit Schlagrahm 7.00

Moelleux au chocolat, crème anglaise, chantilly / avec glace 6.50 / 9.50

Schokoladen-Moelleux, Crème anglaise, Schlagrahm / mit Eis

Suggestions de la saison froide – Winterempfehlungen

Ces spécialités seront servies uniquement du 1er novembre au 10 décembre 2026

Diese Spezialitäten werden nur vom 1. November bis 10. Dezember 2026 serviert

Spätzli maison „jurassiens“ (spätzli, sauce fromage, jambon à l'os, lard sec, saucisse sèche, Tête de Moine) 23.00

Hausgemachte «Jura»-Spätzli (Spätzli, Käsesauce, Beinschinken, Speck, Trockenwurst, Tête de Moine-Käse)

Langue de boeuf, sauce aux câpres 25.00

Rindszunge an Kapernsauce

Tripes à la neuchâteloise, sauce vinaigrette 26.00

Kutteln nach Neuenburger Art mit Vinaigrette

Atriaux et saucisse à rôtir de gibier 28.00

Wild-Atriau und Wild-Bratwurst

Cordon-bleu de porc „Roselet“ farci au jambon à l'os de la région et fromage raclette 34.00

Schweins-Cordon-bleu „Roselet“ gefüllt mit Beinschinken aus der Region und Raclette-Käse

Nos plats sont servis avec au choix:

spätzli, pommes frites, pommes grenailles en robe des champs, pommes en purée et légumes.

Unsere Gerichte werden wahlweise serviert mit:

Spätzli, Pommes frites, Kleine Schalenkartoffeln, Kartoffelstock und Gemüse.



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 „Grand-mère“ Grosi's Brönnti Creme	8.00
Tarte aux fruits / avec chantilly Früchtekuchen /mit Rahm	4.50 / 5.50
Cornet croustillant à la crème chantilly Hausgemachtes Knusper-Rahmcoronet	5.50
Flan caramel Caramelköpfli	5.00
Mousse au chocolat Schokoladenmousse	5.50
Panna cotta	4.00



Notre carte des vins - Unsere Weinkarte

Notre sélection met à l'honneur des vins authentiques, élaborés dans le respect de la nature et au rythme de la vie.

Unsere Auswahl stellt authentische Weine in den Mittelpunkt, die im Einklang mit der Natur und im Rhythmus des Lebens gekeltert werden.

Nos vins ouverts - Unsere Offenweine

Vin blanc - Weisswein

«Neuchâtel Béroche», Neuchâtel

Caves de la Béroche - Chasselas

Frais et léger, aux notes fruitées et florales

Frisch und leicht, mit fruchtigen und blumigen Noten

1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
4.40	8.80	13.20	20.00

Johannisberg, Valais AOC

Caves Albert Biollaz - Sylvaner

Rond et généreux, avec des arômes de fruits mûrs

Rund und üppig, mit Aromen reifer Früchte

4.60	9.20	13.80	21.00
------	------	-------	-------

Fendant, Valais AOC

Caves Albert Biollaz - Chasselas

Sec et vif, avec une belle minéralité

Trocken und lebendig, mit schöner Mineralität

3.60	7.20	10.80	16.00
------	------	-------	-------

Vin rosé - Rosé-Wein

Oeil-de-Perdrix, Neuchâtel

Caves de la Béroche - Pinot Noir

Frais et fruité, notes de petits fruits rouges

Frisch und fruchtig, mit Noten von roten Beeren

6.00	12.00	18.00	29.00
------	-------	-------	-------

Vin rouge - Rotwein

Pinot Noir, Valais AOC

Caves Albert Biollaz - Pinot Noir

Intense et fruité, aux arômes de fruits rouges

Intensiv und fruchtig, mit Aromen von roten Früchten

4.00	8.00	12.00	18.00
------	------	-------	-------

Ô Lac, Vaud

Caves Sébastien Chappuis - Garanoir

Gourmand et généreux, tanins soyeux et baies noires

Genussvoll und üppig, mit seidigen Tanninen und dunklen Beeren

6.00	12.00	18.00	29.00
------	-------	-------	-------

Millésimes selon arrivage

Jahrgänge nach Liefereingang

Nos bouteilles – Unsere Flaschenweine

75 cl

Vin blanc – Weisswein

Viognier, Languedoc (F)

32.00

Domaine de la Baume - Viognier

Sec et puissant, texture fondante

Trocken und kraftvoll, mit schmelziger Textur

Johannisberg «Le Grand Schiner», Chamoson AOC

45.00

Caves Albert Biollaz - Sylvaner

Riche, enveloppant et onctueux

Reichhaltig, einhüllend und geschmeidig

«Neuchâtel Béroche», Neuchâtel

38.00

Caves de La Béroche - Chasselas

Frais et léger, aux notes fruitées et florales

Frisch und leicht, mit fruchtigen und blumigen Noten

Vin rouge – Rotwein

Pinot Noir, Neuchâtel

47.00

Caves de la Béroche - Pinot Noir

Fin et équilibré, fraîcheur et notes de cerises

Fein und ausgewogen, mit Frische und Kirschnoten

Saleggi, Losone Tessin

48.00

Caves Delea - Merlot

Riche et structuré, arômes de fruits noirs et épices

Reichhaltig und strukturiert, mit Aromen von dunklen Früchten und Gewürzen

Ô Lac, Vaud

43.00

Caves Sébastien Chappuis - Garanoir

Gourmand et généreux, tanins soyeux et baies noires

Genussvoll und üppig, mit seidigen Tanninen und dunklen Beeren



Notre carte des boissons - Unsere Getränkekarte

Boisson chaudes - Warme Getränke

Ristretto, Espresso, Café	CHF 3.90
Double espresso, Latte macchiato Dopelter Espresso, Latte Macchiato	CHF 4.50
Café viennois (chantilly), Chocolat viennois (chantilly) Wiener Kaffee (Schlagrahm), Wiener Schokolade (Schlagrahm)	CHF 5.00
Renvers� Schale (Milchkaffee)	CHF 4.20
Ovomaltine, Caotina	CHF 4.00
Th� et infusion Tee und Kräutertee	CHF 3.70

Cafés alcoolis s - Kaffee mit Alkohol

Café «Le Roselet» (damassine) Kaffee mit Damassine	CHF 7.50
Café jurassien (absinthe) Jurassischer Kaffee mit Absinth	CHF 7.50
Café Baileys (chantilly) Kaffee Baileys (Schlagrahm)	CHF 6.50
Café «Fertig» (prune, abricotine, williamine) Kaffee „Fertig“ mit Schnaps	CHF 7.50
Th� rhum Tee mit Rum	CHF 6.00

Tous nos prix sont en francs suisses et s'entendent TVA incluse.

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. MwSt.

Eaux naturelles - Boissons sucrées ouvertes ou en bouteilles
Tafelwasser - Süssgetränke im Offenausschank und in Flaschen

	2 dl	3 dl	5 dl	1.5 l
Coca-Cola, limonade citron, Rivella rouge et bleu, Ice Tea	2.90	3.60	4.50	11.00
Eau naturelle avec ou sans gaz	2.80	3.40	4.00	
Tafelwasser mit oder ohne Kohlensäure				
Rivella bleu, Coca-Cola zéro, Sinalco, jus de pomme, Schorle			33 cl	4.50
Eau naturelle avec ou sans gaz en bouteille			4.5 dl	4.50
Tafelwasser mit oder ohne Kohlensäure in Flasche			7.5 dl	6.00

Jus de fruits - Fruchtsäfte

Michel (orange, ananas, abricot, tomate)	2 dl	4.50
Michel Säfte (Orange, Ananas, Aprikose, Tomate)		

Bitter & Tonic

Bitter Lemon / Tonic	2 dl	4.50
Sanbitter	1 dl	4.50

Bières & cidre - Bier & Cider

Panaché / Monaco / bière sirop	2.5 dl	3.60
Radler / Monaco / Bier mit Sirup	5 dl	6.00
Feldschlösschen blonde	2.5 dl	3.60
Hellbier Feldschlösschen	5 dl	6.00
Feldschlösschen sans alcool	33 cl	4.50
Feldschlösschen alkoholfrei		
Grimbergen blanche ou rouge	2.5 dl	4.80
Grimbergen Weiss- oder Rotbier	5 dl	6.50
Bières BFM (Brasserie des Franches-Montagnes): Meule, Salamandre, Torpille	33 cl	6.50
Lokales Bier (Meule: Hell, Salamandre: Weiss, Torpille: Braun)		
Cidre avec alcool	4.9 dl	5.70
Cider mit Alkohol		
Cidre sans alcool	4.9 dl	5.00
Cider ohne Alkohol		

Apéritifs et digestifs – Apéro und Schuäpse

Whisky Ballantine's	4 cl	7.50
Ricard	2 cl	6.00
Absinthe	2 cl	5.50
Campari	4 cl	5.00
Cynar	4 cl	5.00
Suze	4 cl	5.00
Martini rouge / rot	4 cl	5.00
Martini blanc / weiss	4 cl	5.00
Picon Bière / Bier	25 cl / 50 cl	4.50 / 6.90
Aperol Spritz	25 cl	9.50
Baileys	4 cl	5.50
Amaretto	4 cl	5.50
Limoncello	4 cl	5.50
Grappa	2 cl	7.00
Rhum brun / Brauner Rum	4 cl	7.00
Calvados	2 cl	7.00
Cognac Rémy Martin	4 cl	9.50
Gentiane / Enzian	2 cl	5.50
Vieille Prune	2 cl	7.00
Damassine	2 cl	8.50
Framboise / Himbeere	2 cl	7.00
Abricotine	2 cl	7.00
Williamine	2 cl	7.00
Prune / Pflümli	2 cl	5.00
Kirsch	2 cl	5.00



Restaurant Relais du Roselet

032 959 18 92

www.philippos.ch | restaurant.roselet@philippos.ch

Merci de votre visite et bon appétit

Vielen Dank für Ihren Besuch und einen guten Appetit