

RESTAURANT

RELAIS DU ROSELET

La Fondation pour le cheval vous souhaite une cordiale bienvenue ainsi qu'un agréable moment
Die Stiftung für das Pferd begrüsst Sie herzlich und wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt

Potage valaisan au vin blanc Johannisberg avec croûtons de pain de seigle Walliser Suppe mit Johannisberg-Wein und Roggenbrot-Croûtons		9.50
Salade verte Grüner Salat		7.00
Salade mêlée Gemischter Salat		9.00
Salade „jurassienne“ composée de salade verte, lard sec, saucisse sèche, fromage Tête de Moine „Jura“-Salat zusammengestellt aus grünem Salat, Speck, Trockenwurst, Tête de Moine-Käse		16.50
Tartare de boeuf classique coupé au couteau, marinade épicée affinée à la Damassine d'Ajoie	100gr	17.50
	200gr	31.50
Klassisches Rindstartar von Hand geschnitten, an würziger Marinade mit Damassine aus der Ajoie verfeinert		
Feuilleté aux champignons, sauce à la crème et aux herbes	1/2	15.00
Blätterteiggebäck mit Champignons in Kräuterrahmsauce	1/1	20.50
Filets de perche frits Loë (provenance Valais), sauce maison, pommes frites, salade verte	1/2	19.50
	1/1	30.50
Frittierte Eglifilets Loë (aus dem Wallis), Hausdipp, Pommes frites, grüner Salat		
Émincé de veau à la zurichoise, rösti		34.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Rösti		
Entrecôte de bœuf grillée (200 gr) de la région, rassie 6 semaines, beurre aux herbes maison, pommes frites, légumes		38.50
Grilliertes Rindsentrecôte (200 gr.) aus der Region, 6 Wochen gereift, hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites, Gemüse		
Cordon bleu „Franches-Montagnes“ avec jambon cru des Franches-Montagnes, fromage régional Chaux-d'Abel		33.00
Cordon bleu „nach Freiburger Art“, mit Rohschinken und Käse aus den Freibergen (Chaux d'Abel-Käse)		
Tous nos plats de viande sont accompagnés de pommes frites ou riz et de légumes Beilagen: Pommes frites oder Reis, Gemüse		

RESTAURANT

RELAIS DU ROSELET

Floutes jurassiennes (purée de pommes de terre) à la crème, gratinées avec du fromage Tête de Moine, salade verte Jurassische Spezialität mit Kartoffeln (floutes jurassiennes), Rahmsauce, mit Tête de Moine-Käse überbacken, grüner Salat		23.00
Rösti bernois aux oignons, lard aux herbes, fromage „Moser fette Berta“, salade verte Berner Rösti mit Zwiebeln, Kräuterspeck, Käse „Moser fette Berta“, kleiner grüner Salat		27.00
Spätzli, sauce aux champignons à la crème, salade verte	1/2	17.00
Spätzlipfanne an Champignons-Rahmsauce, grüner Salat	1/1	23.00
Spätzli jurassiens, sauce à la crème, lard et Tête de Moine, salade verte	1/2	19.50
Jura Spätzlipfanne an Rahmsauce mit Speck und Tête de Moine, grüner Salat	1/1	25.50

Fondues

Fromage de la région Chaux-d'Abel
Chaux-d'Abel-Käse aus der Region

À partir de 2 personnes / ab 2 Personen
Par personne / Pro Person

Nature / nature	25.00
Tomates / Tomaten ou - oder Oignons / Zwiebeln	26.00
Morilles / Morcheln	29.00

Plats enfants – Kinder Teller

Spätzli nature	8.00
Chicken Nuggets pommes frites, Friture de perche pommes frites	12.00
Jambon à l'os (froid) Pommes frites, Spaghetti bolognaise	
Un plat au choix, une boule de glace au choix, un sirop Ein Gericht nach Wahl, eine Kugel Eis nach Wahl, ein Sirup	
Portion pommes frites	7.00

Provenance viandes : Suisse - Franches-Montagnes ; œufs : bio Suisse - Franches-Montagnes ; farine pour pain maison et pâtisseries : Suisse - région Jura ; légumes : Suisse, Seeland et Jura.
Herkunft Fleisch: Schweiz – Freibergen; Eier: Schweiz – Bio, Freibergen; Mehl: Schweiz – Region Jura (für hausgemachtes Brot und Backwaren); Gemüse: Schweiz – Seeland, Jura

Tous nos prix sont en francs suisses et s'entendent TVA de 8.1 % incluse.
Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. 8.1 % MwSt.

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 gerne auf Anfrage.