



# Restaurant Relais du Roselet

## Carte d'automne - Herbst-Karte

---

<b>Potage paysan aux pommes de terre, lardons, croûtons à l'ail</b> Kartoffelsuppe nach Bauernart mit Speckwürfeln und Knoblauch-CROUTONS			9.50
<b>Salade verte</b> - Grüner Salat			7.00
<b>Salade mêlée</b> - Gemischter Salat			9.00
<b>Salade „jurassienne“ composée de salade verte, lard sec, saucisse sèche, fromage Tête de Moine</b> „Jura“-Salat zusammengestellt aus grünem Salat, Speck, Trockenwurst, Tête de Moine-Käse			16.50
<b>Tartare de bœuf classique coupé au couteau, marinade épicée et affinée à la damassine d'Ajoie</b> Klassisches Rindstartar von Hand geschnitten an würziger Marinade mit Damassine aus der Ajoie verfeinert	100gr	17.50	200gr 31.50
<b>Feuilleté aux chanterelles à la crème et aux herbes</b> Blätterteiggebäck mit Eierschwämmen in Kräuter-Rahmsauce	½	15.00	¼ 20.50
<b>Filets de perche frits Loë (provenance Valais), salade verte, pommes frites, sauce maison</b> Frittierte Egli Filets Loë (aus dem Wallis), grüner Salat, Pommes frites, Hausdipp	½	19.50	¼ 30.50
<b>Civet de chevreuil, marinade maison</b> Rehpfeffer an hausgemachter Marinade			32.00
<b>Médaille de chevreuil, sauce au choix : bigarreaux ou chanterelles</b> Rehmedaille mit Sauce nach Wahl: Bigarreaux-Kirschen-Sauce oder Eierschwämmli-Sauce			36.50
<b>Cordon-bleu de cerf „Roselet“ farci au jambon cru de la région et fromage à raclette „Ciboul-ail“ des Reussilles</b> Hirsch-Cordon Bleu „Roselet“ gefüllt mit Rohschinken aus der Region und Raclettekäse „Ciboul-ail“ von Les Reussilles			32.50

Tous nos plats de gibier sont accompagnés d'une fine garniture de chasse et de spätzlis maison  
Alle unsere Wildgerichte werden mit einer feinen Wildbeilage und hausgemachten Spätzli serviert.

Croûte au fromage „valaisanne“ avec fromage à raclette valaisan AOP, sur pain maison, salade verte Käseschnitte „Walliser Art“ mit Walliser Raclettekäse AOP auf hausgemachtem Brot, grüner Salat	21.50
Spätzlis jurassiens maison avec fromage Tête de Moine, lard sec, saucisse sèche, sauce à la crème, salade verte Hausgemachte Jura-Spätzli mit Tête de Moine-Käse, Speck, Trockenwurst, Rahmsauce, grüner Salat	½ 19.50 ¼ 24.50
Entrecôte de boeuf grillée (200 gr.) de la région, maturée 6 semaines, beurre aux herbes maison, légumes, pommes frites Grilliertes Rindsentrecôte (200 gr.) aus der Region, 6 Wochen gereift, mit hausgemachter Kräuterbutter, Gemüse, Pommes frites	38.50
Cordon-bleu de porc „Roselet“ farci au jambon à l'os de la région et fromage à raclette „Ciboul-ail“ des Reussilles, légumes, pommes frites Schweins-Cordon Bleu „Roselet“ gefüllt mit Beinschinken aus der Region und Raclettekäse „Ciboul-ail“ von Les Reussilles, Gemüse, Pommes frites	32.50

### Menu „Express“

Jambon à l'os (froid), pommes frites, salade verte, dessert surprise  
Kalter Beinschinken, Pommes frites und grüner Salat, Überraschungs-Dessert

25.00

### Menus enfants (moins de 12 ans) - Kindermenüs (bis 12 Jahre)

A choix - Nach Wahl	12.00
Spätzlis nature ou spaghettis Bolognaise Chicken Nuggets, friture de perche ou jambon à l'os (froid) un sirop, une boule de glace	avec salade avec pommes frites et salade
Spätzli natur oder Spaghetti Bolognese Chicken Nuggets, frittierte Eglifilets oder Beinschinken (kalt) dazu ein Sirup und eine Kugel Eis	mit Salat mit Pommes frites und Salat

### Douceurs automnales - Herbstliche Versuchungen

Coupe « Automne », pruneaux à la Vieille Prune (eau-de-vie), glace au miel, glace à la cannelle, meringue Herbst-Coupe, Pflaumenkompott mit Vieille Prune, Honigeis, Zimteis, Meringue	12.50
Pavé de gâteau au potimarron, glace au miel, double crème de la Gruyère Kürbiskuchen, Honigeis, Doppelrahm aus der Gruyère	10.50
Vermicelles	8.50
Coupe « Nesselrode », glace vanille, vermicelles Coupe „Nesselrode“, Vanilleeis, Vermicelles	11.00

#### Provenance:

Viandes: Suisse - Franches-Montagnes  
Œufs: bio Suisse - bio Franches-Montagnes  
Farine pour pain maison et pâtisseries : Suisse - région Jura  
Légumes: Suisse, Seeland et Jura

#### Herkunft:

Fleisch: Schweiz – Freiberge  
Eier: Schweiz (Bio) – Freiberge (Bio)  
Mehl: Schweiz – Region Jura (für hausgemachtes Brot und Backwaren)  
Gemüse: Schweiz – Seeland, Jura

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.