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» **Jambon à l'os (froid), pommes frites, salade verte, dessert du jour** Beinschinken (kalt), Pommes frites, grüner Salat, Tagesdessert		25.00
Médaillon 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.

Suggestions de la saison froide – Wintereempfehlungen

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-Rahmcornet	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

	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
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	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

Boissons chaudes - Warme Getränke

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

Cafés alcoolisés - 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**
Thé 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 Tafelwasser mit oder ohne Kohlensäure	2.80	3.40	4.00	
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) Michel Säfte (Orange, Ananas, Aprikose, Tomate)	2 dl	4.50

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 Feldschlösschen alkoholfrei	33 cl	4.50
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 Lokales Bier (Meule: Hell, Salamandre: Weiss, Torpille: Braun)	33 cl	6.50
Cidre avec alcool Cider mit Alkohol	4.9 dl	5.70
Cidre sans alcool Cider ohne Alkohol	4.9 dl	5.00

Apéritifs et digestifs – Apéro und Schnäpse

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



Stiftung für das Pferd · Fondation pour le cheval · Fondazione per il cavallo

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