

# 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 begrüsst Sie herzlich und wünscht Ihnen einen  
angenehmen Aufenthalt.*



## Pour l'apéritif – Zum Aperitif

Plateau jurassien (jambon, saucisse sèche, lard sec, Tête de Moine et fromage des alpages jurassiens)  
Plättli mit Jura-Spezialitäten (Schinken, Trockenwurst, Speck, Tête de Moine und Jura-Alp-Käse)

Petit	Grand
18.50	28.00



## Nos entrées – Unsere Vorspeisen

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

## Nos plats – Unsere Tellergerichte

---

	Petit	Grand
<b>Salade César composée de salades variées, œuf dur, croûtons, poulet grillé épicé, sauce César</b>	17.00	24.00
Caesar Salat zusammengestellt aus verschiedene Salate, hartgekochtes Ei, Croutons, gegrilltes Pouletfleisch mit Gewürzen, Caesar-Dressing		
<b>Jambon à l'os (chaud), pommes frites, légumes</b>		25.50
Beinschinken (warm), Pommes frites, Gemüse		
<b>Filets de perches frits, pommes frites, salade mêlée, sauce tartare</b>	22.50	27.50
Frittierte Eglifilets, Pommes frites, gemischter Salat, Tartare Sauce,		
<b>Menu «Express»</b>		25.00
<b>Jambon à l'os (froid), pommes frites, salade verte, dessert du jour</b>		
Beinschinken (kalt), Pommes frites, grüner Salat, Tagesdessert		

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

---

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



# Notre carte d'été – Unsere Sommerkarte

---

**Eventail de tomates et de mozzarella bufflonne à l'huile de basilic**  19.00  
Caprese-Fächer mit Büffelmozzarella und Basilikumöl

**Tomme panée, salade fraîcheur**  17.00  
Gebackener Tomme mit knackigem Salat

**Roastbeef froid, pommes frites, salade mêlée, sauce tartare** 28.00  
Kaltes Roastbeef, Pommes frites, gemischter Salat, Tartarsauce

**Tagliata de bœuf: entrecôte de bœuf de la région, pommes frites, tomates séchées, olives, rucola, huile d'olive vierge, copeaux de parmesan** 34.00  
Rinds-Tagliata: Rinds-Entrecôte aus der Region, Pommes frites, getrocknete Tomaten, Oliven, Rucolasalat, natives Olivenöl, Parmesanspäne,

**Tartare de bœuf, pain de campagne toasté, pommes frites, bouquet de salade verte** 32.00  
Rindertatar, getoastetes Landbrot, Pommes frites, Blattsalatbouquet

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



# Notre petite carte – Unsere kleine Karte

	Petite	Grande
<b>Salade mêlée</b> Gemischter Salat 	8.00	14.00
<b>Salade „jurassienne“ composée de salade verte, jambon à l'os, lard sec, saucisse sèche, fromage Tête de Moine</b> „Jura“-Salat zusammengestellt aus grünem Salat, Beinschinken, Speck, Trockenwurst, Tête de Moine-Käse		16.50
<b>Salade César composée de salades variées, œuf dur, croûtons, poulet grillé épicé, sauce César</b> Caesar Salat zusammengestellt aus verschiedene Salate, hartgekochtes Ei, Croutons, gegrilltes Pouletfleisch mit Gewürzen, Caesar-Dressing	17.00	24.00
<b>Jambon à l'os (froid), salade verte</b> Kalter Beinschinken, grüner Salat		18.00
<b>Plateau jurassien (jambon, saucisse sèche, lard sec, Tête de Moine et fromage des alpages jurassiens)</b> Plättli mit Jura-Spezialitäten (Schinken, Trockenwurst, Speck, Tête de Moine und Jura-Alp-Käse)	18.50	28.00

Provenance	viandes:	porc et boeuf des Franches-Montagnes ou Suisse, Boucherie Bilat SA, Les Bois poulet de Suisse ou France
	poissons:	Allemagne
Herkunft	Fleisch:	Schweine- und Rindfleisch aus den Freibergen od. Schweiz, Boucherie Bilat SA, Les Bois Poulet aus der Schweiz oder Frankreich
	Fisch:	Deutschland

**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 desserts faits maison – Unsere hausgemachten Desserts*

<b>Café gourmand (4 mignardises et 1 café)</b> Schlemmer-Kaffee (4 kleine Desserts mit 1 Kaffee)	13.00
<b>Mini-café gourmand (2 mignardises et 1 café)</b> Mini Schlemmer-Kaffee (2 kleine Desserts mit 1 Kaffee)	7.50
<b>Café douceur (1 mignardise et 1 café)</b> Süsse Verführung (1 kleines Dessert mit 1 Kaffee)	6.50
<b>Crème brûlée „Grand-mère“</b> Grosis Brönnti Creme	8.00
<b>Tarte aux fruits / avec chantilly</b> Früchtekuchen /mit Rahm	4.50 / 5.50
<b>Cornet croustillant à la crème chantilly</b> Hausgemachtes Knusper-Rahmcoronet	5.50
<b>Flan caramel</b> Caramelköppli	5.00
<b>Mousse au chocolat</b> Schokoladenmousse	5.50
<b>Panna cotta</b>	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

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

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

#### **Fendant, Valais AOC**

Caves Albert Biollaz - Chasselas

Sec et vif, avec une belle minéralité

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 rouge

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

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

#### **Ô Lac, Vaud**

Caves Sébastien Chappuis - Garanoir

Gourmand et généreux, tanins soyeux et baies noires

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

*Nos bouteilles – Unsere Flaschenweine* *75 cl*

*Vin blanc – Weisswein*

**Viognier, Languedoc (F)**

Domaine de la Baume - Viognier

Sec et puissant, texture fondante

32.00

**Johannisberg «Le Grand Schiner», Chamoson AOC**

Caves Albert Biollaz - Sylvaner

Riche, enveloppant et onctueux

45.00

**«Neuchâtel Béroche», Neuchâtel**

Caves de La Béroche - Chasselas

Frais et léger, aux notes fruitées et florales

38.00

*Vin rouge – Rotwein*

**Pinot Noir, Neuchâtel**

Caves de la Béroche - Pinot Noir

Fin et équilibré, fraîcheur et notes de cerises

47.00

**Saleggi, Losone Tessin**

Caves Delea - Merlot

Riche et structuré, arômes de fruits noirs et épices

48.00

**Ô Lac, Vaud**

Caves Sébastien Chappuis - Garanoir

Gourmand et généreux, tanins soyeux et baies noires

43.00

**Millésimes selon arrivage**

Jahrgänge nach Liefereingang



# Notre carte des boissons - Unsere Getrankkarte

---

## Boisson chaudes - Warme Getranke

<b>Ristretto, Espresso, Caf</b>	CHF 3.90
<b>Double espresso, Latte macchiato</b> Dopelter Espresso, Latte Macchiato	CHF 4.50
<b>Caf viennois (chantilly), Chocolat viennois (chantilly)</b> Wiener Kaffee (Schlagrahm), Wiener Schokolade (Schlagrahm)	CHF 5.00
<b>Renvers</b> Schale (Milchkaffee)	CHF 4.20
<b>Ovomaltine, Caotina</b>	CHF 4.00
<b>Th et infusion</b> Tee und Krutertee	CHF 3.70
<b>Cafs alcooliss - Kaffee mit Alkohol</b>	
<b>Caf «Le Roselet» (damassine)</b> Kaffee mit Damassine	CHF 7.50
<b>Caf jurassien (absinthe)</b> Jurassischer Kaffee mit Absinth	CHF 7.50
<b>Caf Baileys (chantilly)</b> Kaffee Baileys (Schlagrahm)	CHF 6.50
<b>Caf «Fertig» (prune, abricotine, williamine)</b> Kaffee „Fertig“ mit Schnaps	CHF 7.50
<b>Th rhum</b> Tee mit Rum	CHF 6.00

## *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				



Restaurant Relais du Roselet

032 962 50 62

[www.philippos.ch](http://www.philippos.ch) | [restaurant.roselet@philippos.ch](mailto:restaurant.roselet@philippos.ch)

*Merci de votre visite et bon appétit*

Vielen Dank für Ihren Besuch und einen guten Appetit