

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
Salade verte Grüner Salat 	7.00	
Salade mêlée Gemischter Salat 	8.00	14.00
Salade „jurassienne“ composée de salade verte, jambon à l'os, lard sec, saucisse sèche, Tête de Moine „Jura“-Salat zusammengestellt aus grünem 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

Nos plats – Unsere Tellergerichte

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

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

Un plat au choix, une boule de glace au choix, un sirop	12.00
Ein Gericht nach Wahl, eine Kugel Eis nach Wahl, ein Sirup	
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	



Notre carte d'été – Unsere Sommerkarte

Eventail de tomates et de mozzarella bufflonne à l'huile de basilic Caprese-Fächer mit Büffelmozzarella und Basilikumöl		19.00
Tomme pannée, salade fraîcheur Gebackener Tomme mit knackigem Salat		17.00
Roastbeef froid, pommes frites, salade mêlée, sauce tartare Kaltes Roastbeef, Pommes frites, gemischter Salat, Tartarsauce		28.00
Tagliata de bœuf: entrecôte de bœuf de la région, pommes frites, tomates séchées, olives, rucola, huile d'olive vierge, copeaux de parmesan Rinds-Tagliata: Rinds-Entrecôte aus der Region, Pommes frites, getrocknete Tomaten, Oliven, Rucolasalat, natives Olivenöl, Parmesanspäne,		34.00
Tartare de bœuf, pain de campagne toasté, pommes frites, bouquet de salade verte Rindertatar, getoastetes Landbrot, Pommes frites, Blattsalatbouquet		32.00

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

Provenance	viandes:	porc et boeuf des Franches-Montagnes ou Suisse poulet de Suisse ou France
	poissons:	Allemagne
Herkunft	Fleisch:	Schweine- und Rindfleisch aus den Freiberger od. Schweiz 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

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“ Grosis 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 Caramelköppli	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

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)

32.00

Domaine de la Baume - Viognier

Sec et puissant, texture fondante

Johannisberg «Le Grand Schiner», Chamoson AOC

45.00

Caves Albert Biollaz - Sylvaner

Riche, enveloppant et onctueux

«Neuchâtel Béroche», Neuchâtel

38.00

Caves de La Béroche - Chasselas

Frais et léger, aux notes fruitées et florales

Vin rouge – Rotwein

Pinot Noir, Neuchâtel

47.00

Caves de la Béroche - Pinot Noir

Fin et équilibré, fraîcheur et notes de cerises

Saleggi, Losone Tessin

48.00

Caves Delea - Merlot

Riche et structuré, arômes de fruits noirs et épices

Ô Lac, Vaud

43.00

Caves Sébastien Chappuis - Garanoir

Gourmand et généreux, tanins soyeux et baies noires

Millésimes selon arrivage

Jahrgänge nach Liefereingang



Notre carte des boissons - Unsere Getränkekarte

Boisson chaudes - Warme Getränke

Ristretto, Espresso, Café CHF 3.90

Double espresso, Latte macchiato CHF 4.50

Dopelter Espresso, Latte Macchiato

Café viennois (chantilly), Chocolat viennois (chantilly) CHF 5.00

Wiener Kaffee (Schlagrahm), Wiener Schokolade (Schlagrahm)

Renvers CHF 4.20

Schale (Milchkaffee)

Ovomaltine, Caotina CHF 4.00

Th et infusion CHF 3.70

Tee und Kräutertee

Cafés alcooliss - Kaffee mit Alkohol

Café «Le Roselet» (damassine) CHF 7.50

Kaffee mit Damassine

Café jurassien (absinthe) CHF 7.50

Jurassischer Kaffee mit Absinth

Café Baileys (chantilly) CHF 6.50

Kaffee Baileys (Schlagrahm)

Café «Fertig» (prune, abricotine, williamine) CHF 7.50

Kaffee „Fertig“ mit Schnaps

Th rhum CHF 6.00

Tee mit Rum

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

032 959 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