



Restaurant Maison Rouge – 2336 Les Bois  
032 962 50 62 – restaurant.maisonrouge@philippos.ch

Restaurant Le Roselet – 2345 Les Breuleux  
032 959 18 92 – restaurant.roselet@philippos.ch

**Die beiden Restaurants der Stiftung für das Pferd  
schlagen Ihnen für 2026 folgende Menüs für Gruppen vor:**

**MENÜ 1**

Kalter Beinschinken mit Pommes frites  
Mischsalat, serviert in der Salatschüssel, mit Kräuter-Vinaigrette  
\*\*\*

Saisonales Tagesdessert  
CHF 25.00

**MENÜ 2**

Gemischter Salat an Hausdressing  
\*\*\*

Grilliertes Schweinssteak an Senfsauce  
Pilawreis mit kleinen Gemüsewürfeln  
\*\*\*

Saisonaler Früchtekuchen  
CHF 29.00

**MENÜ 3**

Bauernsalat Jurassier Art  
\*\*\*

Glasierte Pouletbrust an Rahm-Pilzsauce, hausgemachte Spätzli, buntes Gemüse  
\*\*\*

Dunkle Schokoladenmousse  
CHF 31.00

## MENÜ 4

Kartoffel-Lauch-Suppe mit Croutons und frischen Kräutern  
\*\*\*

Schweinebraten, gefüllt mit Jura-Wurst  
Knusprig gegrillte Polenta, Saisongemüse  
\*\*\*

Karamellflan  
CHF 33.00

## MENÜ 5

Ziegenkäse mit Honig und Thymian auf Croûtons überbacken, Mischsalat  
\*\*\*

Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff», Kartoffelstock, Saisongemüse  
\*\*\*

Cremeschnitte  
CHF 38.00

## MENÜ 6

Amuse-Bouche  
\*\*\*

Forellenfilet, mariniert in Dill und rosa Pfeffer, Zitronentoast  
\*\*\*

Medaillons vom Schweinsfilet an Morchelsauce, Kartoffelgratin, Saisongemüse  
\*\*\*

Parfait glacé mit Damassine-Schnaps aus der Ajoie  
CHF 49.00

## MENÜ 7 (VEGETARISCH)

Vorspeise und Dessert entsprechend der Auswahl der Gruppe  
\*\*\*

- A) Hausgemachte Käsespätzli
- B) Freiberger Dinkelteigwaren an frischer Pilzsauce  
CHF 29.00

Unsere Vorschläge für eine morgendliche Kaffeepause, einen Aperitif oder einen Nachmittagssnack finden Sie auf der nächsten Seite.

<b>APÉRO GARNIERT (TELLERSERVICE)</b>		
Schinken, Speck, Wurst, «Tête de Moine»	CHF	16.00
Toetché (salziger Rahmkuchen)	CHF	16.00
<b>MINI-APÉRO GARNIERT (TELLERSERVICE)</b>		
Schinken, Speck, Wurst, Käsekuchen	CHF	8.00
«ZNÜNI»		
Ein heisses Getränk und ein Gipfeli	CHF	6.00
<b>«ZVIERI» – GESALZEN</b>		
Kalter Teller	CHF	18.00
Käsekuchen, grüner Salat	CHF	16.00
Jurassischer Salat (grüner Salat, Speck, Trockenwurst und «Tête de Moine»)	CHF	15.00
<b>«ZVIERI» – SÜSS</b>		
Früchtekuchen mit Kaffee und 3dl Mineralwasser	CHF	9.50
Mini-Schlemmer-Kaffee	CHF	7.50

Mögliche Preis – oder Menüänderungen bleiben vorbehalten.

Unsere Menü-Vorschläge sind für Gruppen ab 10 Personen.

**Pro Gruppe kann nur ein Menü für die ganze Gruppe ausgewählt werden, plus eine eventuelle vegetarische/vegane Variante.**

Bitte teilen Sie Ihre Wahl sowie die endgültige Anzahl der Personen mindestens 10 Tage im Voraus dem betreffenden Restaurant (Le Roselet oder Maison Rouge) mit.

Menüs, die erst am Vortag der Veranstaltung annulliert werden, müssen zu 70% bezahlt werden.  
Die Terrasse kann für Gruppen nicht reserviert werden.

Der Fahrer isst kostenlos. Keine Ermässigung für das Begleitpersonal.

**Gerne stehen wir für weitere Auskünfte zur Verfügung und gehen auf Spezialwünsche ein.** Spezielle Lebensmittelunverträglichkeiten müssen mit uns abgesprochen werden.

Wenn möglich verwenden wir Produkte von regionalen Produzenten mit IP-Suisse- oder Bio-Zertifizierung.

Herkunft der Produkte:

Fleisch: Schweiz – Freibergen – Frankreich

Fisch: Schweiz – EU – Norwegen

Eier: Schweiz – Bio, Freibergen

Mehl: Schweiz – Region Jura (für hausgemachtes Brot und Backwaren)

Gemüse: Schweiz – Seeland, Jura

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt bei uns.