



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 2025 folgende Menüs für Gruppen vor:**

MENÜ 1

Kalter Beinschinken, Pommes frites, grüner Salat

Saisonales Tagesdessert

CHF 25.00

MENÜ 2

Gemischter Salat an Hausdressing

Grilliertes Schweinesteak an Senfsauce, Gemüserisotto

Saisonaler Früchtekuchen

CHF 29.00

MENÜ 3

Bauernsalat Jurassier Art

Gebratene Pouletbrust an Pilzrahmsauce, hausgemachte Spätzli, Gemüse

Toblerone-Schokoladenmousse

CHF 31.00

MENÜ 4

Kräftige Minestrone mit frischen Kräutern

Schweinebraten gefüllt mit Jura-Wurst, Polenta mit «Chaux-d'Abel»-Käse, Gemüse

Karamellflan

CHF 33.00

MENÜ 5

Ziegenkäse mit Honig und Thymian überbacken auf grünem Salat

Geschmorter Rindsbraten Burgunder Art, Kartoffelstock, Gemüse

Creemeschnitte

CHF 37.50

MENÜ 6

Amuse-Bouche

Hausgemachte Terrine mit Cumberland-Sauce

Rosa gebratenes Roastbeef an Béarnaise-Sauce, Kartoffelgratin, Gemüse

Parfait Glace mit Damassine-Schnaps aus der Ajoie

CHF 48.00

MENÜ 7

Amuse-Bouche

Pilzterrine mit Kräuterquark

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff, Dinkelteigwaren, Gemüse

Cupcake mit Vanilleeis

CHF 42.00

MENÜ 8

Amuse-Bouche

Fischterrine mit Meerrettich-Schaum

Gebratenes Lachssteak an Weisswein-Sauce auf Lauchgemüse, Salzkartoffeln

Aprikosensorbet

CHF 48.00

VEGETARISCHE UND VEGANE MENÜS

Vorspeise und Dessert gleich wie beim Rest der Gruppe

A) Käse-Gemüse-Spätzli

B) Freiburger Dinkel-Teigwaren an frischer Pilzsauce

C) Gemüseintopf mit Tofu an roter Curry-Sauce mit Basmatireis (vegan)

CHF 29.00

Wir empfehlen Ihnen ebenfalls:

APÉRO GARNIERT

Schinken, Speck, Wurst, Käsekuchen, «Tête de Moine», Mini-Sandwichs,
Totché (salziger Rahmkuchen), Terrine CHF 16.00

MINI-APÉRO GARNIERT

Schinken, Speck, Wurst, Käsekuchen CHF 8.00

«ZNÜNI»

Ein heisses Getränk und ein Gipfeli CHF 6.00

«ZVIERI» – GESALZEN

Kalter Teller CHF 18.00

Käsekuchen, grüner Salat CHF 16.00

Jurassischer Salat (grüner Salat, Speck, Trockenwurst und «Tête de Moine») CHF 16.50

«ZVIERI» – SÜSS

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 15 Personen.

Pro Gruppe kann nur ein Menü ausgewählt werden, plus eine vegetarische oder 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.