

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



Suggestion pour l'apéritif

Apéro-Empfehlung

Nos spécialités de vins ouverts

Unsere Weinspezialitäten im Offenausgang

Johannisberg, blanc, Antoine et Christophe Bétrisey VS, 1 dl	5.70
Sang de Reine, rouge, Antoine et Christophe Bétrisey VS, 1 dl	6.00
Positivo, Cave Leukersonne D. Seewer	7.00
Pinot Gris – Malvoisie, A. et C. Bétrisey, Valais	6.30

Nos spécialités sans alcool

Unsere Spezialitäten ohne Alkohol

San Bitter avec jus d'orange	6.00
Cocktail de fleurs de sureau avec des glaçons fruités	6.00
Holunderblütencocktail mit fruchtigen Eiswürfeln	

Nous recommandons notre plateau de spécialités jurassiennes:
jambon à l'os, saucisse sèche, lard sec aux herbes, fromage Tête de Moine
et Chaux-d'Abel



Wir empfehlen unser Plättli mit Jura-Spezialitäten: Beinschinken,
Trockenwurst, Kräuterspeck, Tête de Moine und Chaux-d'Abel-Käse

	Petit	Grand
	18,50	28.00



Nos plats froids / Entrées

Unsere kalten Speisen / Vorspeisen




Salade verte Grüner Salat		7.00
Salade mêlée Gemischter Salat		9.00
Salade de chasse au foie de cerf, cerneaux de noix, raisins, figues au pinot noir Wildsalat mit Hirschleber, Walnusskernen, Weintrauben, Feigen im Pinot Noir		15.50
Terrine de sanglier, sauce cumberland, salade « Waldorf » Wildschweinterrine, Cumberlandsauce, „Waldorf“-Salat		15.50
Crème de chanterelles aux crunchy de graines de courge Cremige Eierschwämmli-Suppe mit Kürbiskern-Crunchy		9.50
Salade „jurassienne“ composée de salade verte, lard sec, saucisse sèche, fromage Tête de Moine „Jura“-Salat zusammengestellt aus grünem Salat, Speck, Trockenwurst, Tête de Moine-Käse		16.50
Tartare de bœuf classique coupé au couteau, marinade épicée et affinée à la damassine d'Ajoie, 100gr Klassisches Rindstartar von Hand geschnitten an würziger Marinade mit Damassine aus der Ajoie verfeinert, 100gr		17.50
Feuilleté aux chanterelles à la crème et herbes Blätterteiggebäck mit Eierschwämmen in Kräuter-Rahm-Sauce		15.00
Filets de perche frits Loë (provenance Valais), salade verte, pommes frites, sauce maison Frittierte Egli Filets Loë (aus dem Wallis), grüner Salat, Pommes frites, Hausdipp		19.50
Notre sauce à salade est maison, sans gluten et sans lactose. Unsere Salatsauce ist hausgemacht, ohne Gluten und Lactose.		

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 gerne auf Anfrage.

Nos plats – Unsere Tellergerichte

Joue de sanglier cuite à basse température, sauce corsée au vin rouge Wildschweinbäckchen niedergegart, kräftige Rotweinsauce	32.50
Civet de chevreuil, marinade maison Rehpfeffer an hausgemachter Marinade	32.00
Médailon de chevreuil, sauce au choix : bigarreaux ou chanterelles Rehmedaillon mit Sauce nach Wahl: Bigarreaux-Kirschen-Sauce oder Eierschwämmli-Sauce	36.50
Burger de cerf, pain à la farine de châtaignes, lard aux herbes, fromage Chaux-d'Abel, mayonnaise aux airelles, cœur de laitue Hirschburger, Brot mit Kastanienmehl, Speck mit Kräutern, Chaux-d'Abel-Käse, Preiselbeer-Mayonnaise, Salatherz	28.50
Tous nos plats de gibier sont accompagnés d'une fine garniture de chasse et de spätzli maison Alle unsere Wild-Gerichte werden mit einer feinen Wildbeilage und hausgemachten Spätzli serviert.	
Cordon-bleu de porc „Roselet“ farci au jambon à l'os de la région et fromage raclette „Ciboul-ail“ des Reussilles, légumes, pommes frites Également sur assiette fitness Schweins-Cordon-bleu „Roselet“ gefüllt mit Beinschinken aus der Region und Raclette-Käse „Ciboul-ail“ von Les Reussilles, Gemüse, Pommes frites (auch als Fitness-Teller bestellbar)	32.50
Entrecôte de boeuf grillée (200 gr.) de la région, maturée 6 semaines, beurre aux herbes maison, légumes, pommes frites Également sur assiette fitness Grilliertes Rindsentrecôte (200 gr.) aus der Region, 6 Wochen gereift, mit hausgemachter Kräuterbutter, Gemüse, Pommes frites (auch als Fitness-Teller bestellbar)	38.50
Filets de perche frits Loë (provenance Valais), différentes salades, pommes frites, sauce maison Frittierte Egli Filets Loë (aus dem Wallis), bunte Salatgarnitur, Pommes frites, Hausdipp	30.50
Tartare de bœuf classique coupé au couteau, marinade épicée et affinée à la damassine d'Ajoie, toast, beurre, pomme frites, 200gr Klassisches Rindstartar von Hand geschnitten an würziger Marinade mit Damassine aus der Ajoie verfeinert, Toast, Butter, Pommes frites, 200gr	31.50
Jambon à l'os chaud des Franches-Montagnes Warmer Beinschinken aus den Freibergen	25.50

	Petit	Grand
Spätzli jurassien maison avec fromage Tête de Moine, lard sec, saucisse sèche, sauce à la crème, salade verte Hausgemachte Jura-Spätzli mit Tête de Moine-Käse, Speck, Trockenwurst, Rahmsauce, grüner Salat	19.50	24.50
Risotto d'automne de riz noir du Seeland, potimarron, châtaignes, chanterelles  Herbstrisotto aus schwarzem Seelandreis, Hokkaido-Kürbis, Kastanien, Eierschwämme	20.50	25.50
Lasagnes « Chasseur » au faisan et chanterelles, salade verte Lasagne „Chasseur“ mit Fasan und Eierschwämmen, grüner Salat		28.50
Feuilleté aux chanterelles, sauce à la crème et aux herbes, salade verte  Blätterteiggebäck mit Eierschwämmen in Kräuter-Rahm-Sauce		20.50
Assiette végétarienne d'automne composée de toutes les garnitures de chasse  Vegetarischer Herbststeller, Komposition von allen Wildbeilagen		25.00

Menu «Express»

Jambon à l'os (froid), pommes frites et salade verte, dessert surprise
Kalter Beinschicken, Pommes frites und grüner Salat, Überraschungs-Dessert

25.00

Menus enfants (jusqu'à 12 ans) Kindermenüs (bis 12 Jahre)

A choix - Nach Wahl

12.00

Spätzli nature ou spaghettis Bolognaise
Chicken Nuggets, friture de perche ou jambon à l'os (froid)
un sirop et une boule de glace

avec salade
avec pommes frites et salade

Spätzli natur oder Spaghetti Bolognese
Chicken Nuggets, Frittierte Eglifilets oder Beinschinken (kalt)
dazu ein Sirup und eine Kugel Eis

mit Salat
mit Pommes frites und Salat

Nos desserts faits maison

Unsere hausgemachten Desserts

Café gourmand (4 mignardises, 1 café) Schlemmer-Kaffee (4 kleine Desserts mit 1 Kaffee)	13.00
Mini-café gourmand (2 mignardises, 1 café) Mini Schlemmer-Kaffee (2 kleine Desserts mit 1 Kaffee)	7.50
Café douceur (1 mignardise, 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 crème chantilly Früchtekuchen / mit Rahm	4.50 / 5.50
Cornet croustillant maison à la crème chantilly Hausgemachtes Knusper-Rahmcoronet	5.50
Flan caramel Caramelköppli	5.00
Mousse au chocolat Schokoladenmousse	5.50
Panna Cotta	4.00

Nos spécialités automnales

Unsere Herbstspezialitäten

Coupe « Automne », pruneaux à la Vieille Prune (eau-de-vie), glace au miel, glace à la cannelle, meringues Herbst-Coupe, Pflaumenkompott mit Vieille Prune, Honigeis, Zimteis, Meringue	12.50
Pavé de gâteau au potimarron, glace au miel, double crème de la Gruyère Kürbiskuchen, Honigeis, Doppelrahm aus der Gruyère	10.50
Vermicelles	8.50
Coupe « Nesselrode », glace vanille, vermicelles Coupe „Nesselrode“, Vanilleeis, Vermicelles	11.00

Tous nos prix sont en francs suisses et s'entendent TVA de 8.1 % incluse.
Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. 8.1 % MwSt.

Notre philosophie

Unsere Philosophie

Notre philosophie est d'utiliser, dans la mesure du possible, des produits frais et régionaux. Dans notre région, nous avons la chance d'avoir accès à une grande variété de produits de première qualité que nous transformons avec soin. Le contact régulier avec les producteurs est très important pour nous.

Nous accordons également une grande importance aux compétences professionnelles.

N'hésitez pas à nous faire part de vos commentaires personnels à la suite de votre visite chez nous.

Provenance viandes:	Suisse - Franches-Montagnes
chasse	Suisse, France
poissons:	Suisse
oeufs:	Bio Suisse - Franches-Montagnes
farine pour pain maison	
et pâtisseries:	Suisse - Jura
légumes:	Suisse - Seeland, Jura

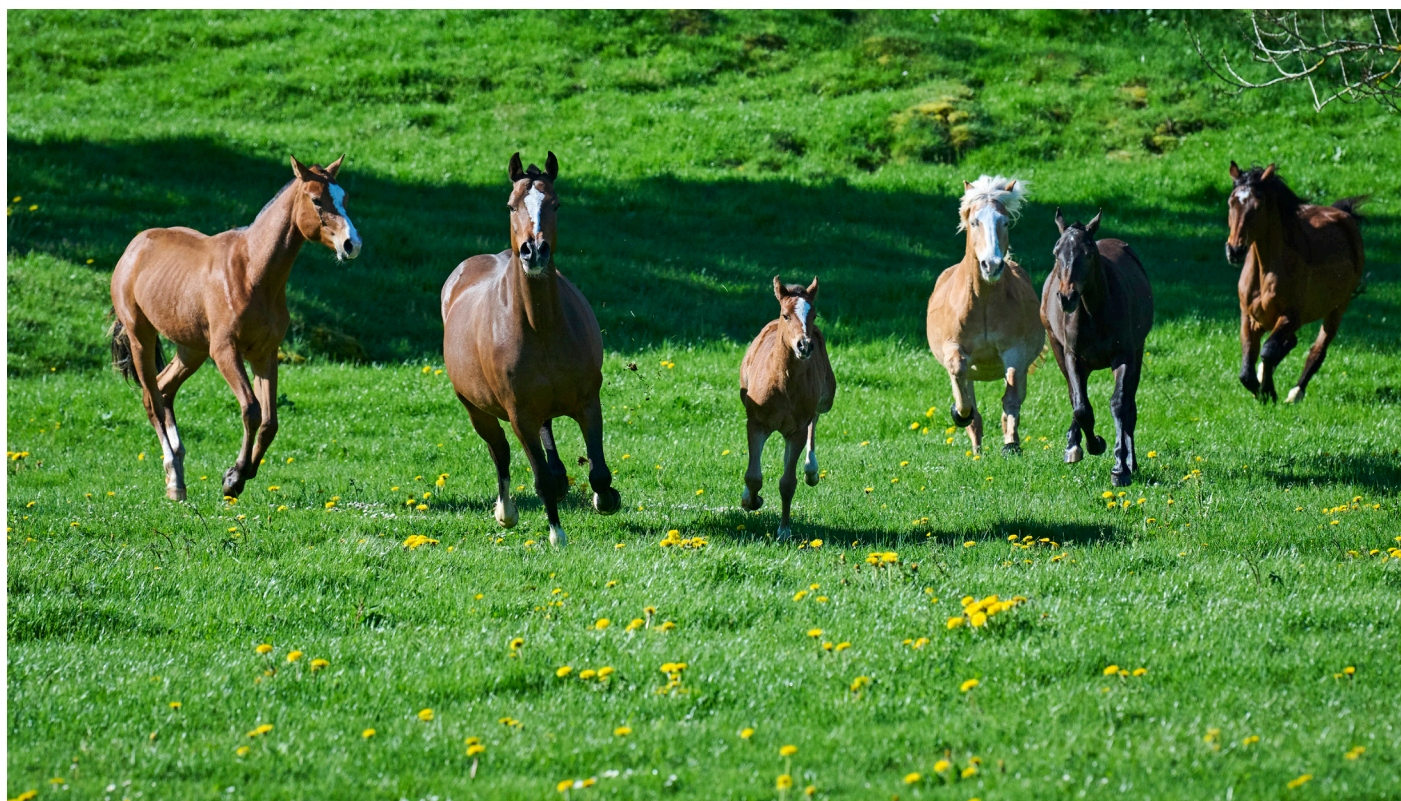
Unsere Philosophie ist, wo immer möglich, frische und regionale Produkte zu verwenden.

Wir haben in unserer Region Zugriff auf eine grosse Vielfalt von erstklassigen Produkten, welche wir mit Sorgfalt verarbeiten. Der regelmässige Kontakt mit den Produzenten ist sehr wichtig für uns.

Wir legen hohen Wert auf fachliche Kompetenz.

Wir stehen hinter unserer Arbeit in allen Belangen unserer Dienstleistung und sind stets für Kritik unserer Gäste dankbar und offen.

Herkunft Fleisch:	Schweiz - Freiberge
Wild	Schweiz, Frankreich
Fisch:	Schweiz
Eier:	Bio Schweiz - Freiberge
Mehl für Brot und	
Backwaren:	Schweiz - Jura
Gemüse:	Schweiz - Seeland, Jura



Carte des boissons – Getränkemenu

Boissons chaudes (sans alcool) Warme Getränke (alkoholfrei)

Café, Espresso, Ristretto	3.90
Double espresso	4.50
Cappuccino / Macchiato	4.50
Café viennois	5.00
Café renversé / Schale	4.20
Ovomaltine / Caotina	4.00
Lait / Milch 3dl	3.80
Thé, infusions diverses sortes / Tee, Aufguss diverse Sorten	3.70
Thé spécial bio / Tee Spezialitäten Bio	4.50
Punch sans alcool / Punch ohne Alkohol	3.70
Chocolat viennois	5.00

Boissons chaudes, spécialités maison (avec alcool) Heisse Getränke, Hausspezialitäten (alkoholhaltig)

Café « Roselet » avec / mit Damassine	7.50
Café « jurassien » avec / mit Absinthe	7.50
Café « Baileys » avec / mit Baileys, chantilly / Schlagrahm	6.50
Kaffee Fertig / Lutz avec / mit Prune, Abricotine, Williamine	6.00 / 7.50
Thé Rhum / Jägertee, vin chaud / Glühwein (uniquement en hiver / nur im Winter)	6.00
Coretto Grappa 0.2dl	5.50

Eaux minérales - Boissons sucrées ouvertes ou en bouteilles Tafelwasser – Süssgetränke offen und Flaschen

	2dl	3dl	5dl	1.5lt
Sinalco Cola, limonade citron, Rivella bleu, Ice Tea	2.90	3.60	4.50	11.00
Eauxminérale avec ou sans gaz / Tafelwasser mit oder ohne Kohlensäure	2.80	3.40	4.00	
Eau minérale avec divers sirops / Tafelwasser mit diversen Sirups	2.90	3.60	4.50	
Diabolo avec divers sirops / mit diversen Sirups	2.90	3.60	4.50	
Eaux minérales en bouteille / Tafelwasser Flaschen	4.25dl	4.50	7.5dl	6.00
Sinalco Cola, Cola Zero, Sinalco, jus de pomme / Apfelsaft, Schorle, ,3dl				4.50
Jus Michel: orange, ananas, abricot, tomate, 2dl				4.50
Jus d'orange / Orangensaft, 1lt				10.00
Bitter lemon / tonic, 2dl				4.50
San bitter, 1dl				4.50
Red bull, 2.5dl				5.00
Eau du robinet, si pas d'autres boissons consommées / Hahnenwasser, wenn keine andere Getränkekonsumation, 0.75dl				5.00

Bière, cidre – Bier, Most

	2.5dl	3.3dl	5dl
Feldschlösschen blonde	3.60		6.00
Panachée, monaco, grenadine	3.60		6.00
Bière Picon	4.50		6.90
Feldschlösschen sans alcool / alkoholfrei		4.50	
Grimbergen rouge, blanche	4.80		6.50
BFM – Bière des Franches-Montagnes /Bier aus den Freibergen:			
Meule (blonde) – Salamandre (blanche) – Torpille (brune)		6.50	

Carte des vins - Weinkarte

Vin ouvert - Wein Offenausschank

	1dl	2dl	3dl	5dl
Chasselas, Domaine Angelrath, Neuchâtel	4.50	9.00	13.50	23.00
Johannisberg « Sonville », A. et C. Bétrisey, Valais	5.00	10.00	15.00	25.00
Pinot gris, A. et C. Bétrisey, Valais	6.00	12.00	18.00	29.00
Rosé Œil de Perdrix, Domaine Angelrath, Neuchâtel	6.00	12.00	18.00	27.50
Pinot noir "Cana", A. et C. Bétrisey, Valais	5.00	10.00	15.00	25.00
Sang de Reine, A. et C. Bétrisey, Valais				33.00
Positivo, Cave Leukersonne D. Seewer	6.00			
Vin mousseux « Bulle de Plaisir », A. et C. Bétrisey, Valais	7.00			
Blanc limé (chasselas) / Gespritzter weisser	6.00			

Nos bouteilles - Unsere Flaschenweine

Vin Blanc - Weisswein

Pinot Gris – Malvoisie , A. et C. Bétrisey, Valais	41.00
Au nez le vin relève une grande complexité avec des notes de vanille, noisette. En bouche on retrouve ces mêmes impressions aromatiques avec une touche d'onctuosité et de gras, une grande amplitude.	
Johannisberg « Sonville » , A. et C. Bétrisey, Valais	42.00
Sauvignon-Blanc , Cave Leukersonne D. Seewer	43.00
L'élégance et la fraîcheur de ce vin aromatique se caractérisent par une agréable acidité structurée et des accents minéraux. Arômes suaves de groseilles à maquereau, d'agrumes et de cassis. Idéal pour l'apéritif, les spätzlis, les plateaux jurassiens, le cordon bleu.	
Vin mousseux « Bulle de Plaisir » , A. et C. Bétrisey, Valais	36.00
Aromatique, délicat, floral et printanier, subtil vin, léger facile soutenu par une belle fraîcheur acidité finale	

Vin Rouge - Rotwein

Sang de Reine , A. et C. Bétrisey, Valais	44.00
Assemblage De Pinot, Diolinoir, Syrah, Gamaret Couleur rubis soutenue, nez ample, fruité, en bouche une belle structure, tanins fins, belle harmonie. Son nom fait honneur à nos célèbres vaches de la race d'Hérens qui s'affrontent en joutes appelées « Combat de reine ».	
Positivo , Cave Leukersonne D. Seewer	45.00
Merlot, Gamaret. Une cuvée moderne aux notes de baies et d'épices. Corsé, équilibré avec des tanins veloutés.	
Humagne Rouge « Sauvage » , A. et C. Bétrisey, Valais	49.00
Vin typé de caractère rustique et sauvage, tannins moelleux déjà bien fondus, saveur marquée de cerise noire, d'airelles et de petits fruits de la forêt avec une note d'écorce de chêne.	
Diolinoir Conviction , A. et C. Bétrisey, Valais	46.00
Robe rouge foncée et intense ; vin d'une belle finesse qui décline avec générosité des arômes subtiles de petits fruits noirs, grande charpente tannique. Vin d'une grande harmonie.	
Syrah de Papa Jean , A. et C. Bétrisey, Valais	48.00
Nous sommes attachés à notre terroir et avons la passion de l'élevage de nos vins et de nos Reines. nez puissant, sauvage, senteurs de poivre, de cassis, de cerises noires et de mûres; en bouche, on retrouve ces mêmes arômes, le vin est tannique, structuré, robuste et riche	
Larmes de Cabernet Jura , Domaine Angelrath, Neuchâtel	48.00
Un vin structuré à l'aromatique puissante et complexe, sur des notes surprenantes de litchi, bergamote, et orange sanguine. 24 mois d'élevage en barriques. Sans sulfites ajoutés	
Pinot „Cana“ , A. et C. Bétrisey, Valais	39.00

Apérifis et digestifs - Schnäpse

28 – 45 Vol. % / 0.4dl

Whisky – Single Malt

Säntis Himmelberg Swiss Alpine Whisky	9.50
Ballantines	6.00
J&B	6.00

Spécialités - Spezialitäten

Vieille Prune des vergers de Paplemont	7.00
Grappa Marzadro Dicotto Lune	7.00
Williamine Morand	7.00
Abricotine Morand	7.00
Marc de Dôle Morand	7.00
Damassine de La Baroche	8.50
Calvalais	7.00
Remy Martin	7.50
Studer Dry Gin	7.00
Absinthe La Valote Martin	5.50

Liqueurs - Liköre

Grand Marnier	6.00
Amaretto	5.50
Baileys Whisky Cream	5.50
Casis de Dijon	5.50
Limoncello	5.50

Long Drinks

Rum Red Bull	11.50
Whisky Cola	11.50
Vodka Orange	11.50
Gin Tonic	11.50

Aperitifs

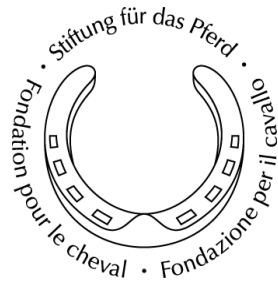
Martini blanc / Weiss, rouge / rot	5.00
Cynar, Campari	5.00
Pastis, Ricard	6.00
Aperol Spritz der Süffige Aperol	9.50
Suze	5.00
Kir	8.00
Porto Wein	5.50

Bitter - Amaro - Kräuter

Genepi d'Anniviers	5.50
Appenzeller	5.50
Gentiane / Enzian	5.50

Digestifs - Schnäpse

Kirsch, Pomme, Pruneau / Zwetschgen	5.00
Vodka Xellent	6.00
Rhum Baccardi	6.00



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.