



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 2024 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

\*\*\*

Cremeschnitte

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

\*\*\*

Rindsgeschnetztes 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	CHF	16.00
Schinken, Speck, Wurst, Käsekuchen, «Tête de Moine», Mini-Sandwichs, Totché (salziger Rahmkuchen), Terrine		
MINI-APÉRO GARNIERT	CHF	8.00
Schinken, Speck, Wurst, Käsekuchen		
«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	15.00
«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.

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;

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.