****

Toute l’équipe du Jean-Jacques Rousseau vous souhaite la bienvenue et mettra tout en œuvre afin que vous passiez un moment inoubliable dans ce lieu magique faisant partie des établissements privilégiés jouissant d’un des plus beaux paysages de Suisse.

*Das gesamte Team von Jean-Jacques Rousseau heißt Sie willkommen und setzt alles daran, dass Sie einen unvergesslichen Moment an diesem magischen Ort verbringen, der zu den privilegierten Einrichtungen gehört, die eine der schönsten Landschaften der Schweiz genießen.*

Notre établissement a fêté ses 70 ans en 2023 et son histoire s’enrichit d’année en année. Avec votre visite en nos lieux, vous participez à son histoire comme l’ont fait auparavant Maradona ayant séjourné dans la chambre 108, Michel Serrault, Pierre Richard, notre ancien conseiller fédéral Jean-Pascal Delamuraz et tant d’autres.

*Unser Haus feierte 2023 sein 70-jähriges Bestehen und seine Geschichte wird von Jahr zu Jahr reicher. Mit Ihrem Besuch bei uns nehmen Sie an seiner Geschichte teil, wie es Maradona zuvor in Zimmer 108, Michel Serrault, Pierre Richard, unser ehemaliger Bundesrat Jean-Pascal Delamuraz und viele andere getan hat.*

Vous vous apprêtez maintenant à découvrir notre carte évolutive et saisonnière composée de la carte de saison ainsi que notre carte annuelle à l’identité régionale et du JJR. Nous mettons un point d’honneur à travailler principalement avec des produits provenant de producteurs locaux ou régionaux.

*Sie sind jetzt bereit, unsere evolutionäre und saisonale Karte zu entdecken, die aus der Saisonkarte sowie unserer Jahreskarte mit regionaler Identität und JJR besteht. Wir legen großen Wert darauf, hauptsächlich mit Produkten von lokalen oder regionalen Produzenten zu arbeiten.*

« Il n’y a pas de futur sans tradition… »

*«Ohne Tradition gibt es keine Zukunft...»*

**La carte du JJR**

**Nos entrées froides**

***Unsere kalten Vorspeisen***

|  |  |
| --- | --- |
| Salade verte  *Grüner salat*  Salade méli-mélo avec sa sauce JJR  *Gemischter Salat mit JJR Sauce*  Saumon façon gravlax et ses blinis au raifort  *Gebratener Lachs und Blini mit Meerrettich*  Carpaccio de bœuf, roquette et parmesan  *Rindercarpaccio, Rucola und Parmesan* | **Chf 6.--**  **Chf 12.--**  **Chf 19.--**  **Chf 21.--** |

**Nos entrées chaudes**

***Unsere warmen Vorspeisen***

|  |  |
| --- | --- |
| Potage en feuilletage JJR aux champignons  *JJR Laubsuppe mit Pilzen*  Camembert rôti au miel et romarin  *Gebraten Camembert mit Honig und Rosmarin* | **Chf 18.--**  **Chf 15.--** |

**Nos Poissons**

***Unsere Fische***

|  |  |
| --- | --- |
| Filets de perche meunière du lac de Bienne (selon arrivage)  *Eglifilets meunière aus dem Bielersee (je nach Anlieferung)*  Demi-portion / *Halbe portion*  Sandre au beurre blanc JJR  *JJR Zander mit weisser Butter*  Cuisses de grenouilles provençales du Chef  *Provenzalische Froschschenkel vom Chef* | **Chf 54.--**  **Chf 31.--**  **Chf 45.--**  **Chf 35.--** |

Nos filets de perches, Sandre ou cuisses de grenouilles sont cuisinés « meunière » servis avec du riz mais peuvent être accompagné soit de pommes natures, ou de frites

*Unsere Eglifilets, Zander oder Froschschenkel werden «Müllerin» gekocht, mit Reis serviert, können aber entweder mit kartofflen oder Pommes frites begleitet werden*

**Nos plats végétariens**

***Unsere vegetarischen Gerichte***

|  |  |
| --- | --- |
| La farandole de légumes de saison  *Die Farandole aus Gemüse der Saison*  Assiette Libanaise, falafel, houmous et taboulé  *Libanesischer Teller, Falafel, Hummus und Taboulé* | **Chf 18.--**  **Chf 29.--** |

**Nos viandes**

***Unsere fleisch***

|  |  |
| --- | --- |
| Pintade fermière basse température & son capuccino de champignons  *Schweizer Perlhuhn vom Bauernhof bei niedriger Temperatur & Pilzcapuccino*  Cordon bleu de veau JJR, frites & salade  *Kalbs Cordon bleu JJR, Pommes frites & Salat*  Tartare de bœuf, frites & salade  *Rindertartar,* frites & salade | **Chf 35.--**  **Chf 43.--**  **Chf 38.--** |

**Nos pièces du boucher**

***Unsere Stücke vom Metzger***

|  |  |
| --- | --- |
| Carré d’agneau au thym  *Lamm Carré mit Thymian*  Entrecôte de bœuf  *Entrecôte von Rindern*  Filet de bœuf  *Rinderfilet* | **Chf 46.--**  **Chf 40.--**  **Chf 47.--** |

Ces viandes sont accompagnées d’un jus au thym & d’un beurre café de Paris

*Dazu gibt es einen Thymian-Saft & eine Pariser Kaffeebutter*

Nos viandes sont accompagnées de légumes ainsi que des frites, du riz ou des pommes de terre tournées

*Unser Fleisch wird mit Gemüse sowie Pommes frites, Reis oder Bratkartoffeln serviert*

**Notre spécialité !**

***Unsere Spezialität !***

**La Fondue « JJR »**

Onglet de bœuf mariné aux 12 épices pendant 72 h. accompagné de frites et salade maison ainsi que 3 sauces

*Reiter Rind mit 12 Gewürzen mariniert 72 h. mit Pommes frites und Salat, serviert mit 3 Saucen*

**MINIMUM 2 PERSONNES**

Prix par personne (250gr) **Chf 39.--**

*Preis pro Person*

Supplément de viande (100gr) **Chf 9.--**

*Aufpreis fleisch*

**Le coin des juniors**

***Die Ecke der Junioren***

|  |  |
| --- | --- |
| Escalope de poulet panée, frites et salade  *Paniertes Pouletschnitzel, Pommes frites und Salat*  Steak haché de bœuf beurre café de Paris  *Rindshacksteak mit Butter Kaffee aus Paris*  Pâtes sauce pesto ou Tomate  *Pasta Sauce Pesto oder Tomate*  Portion de frites  *Portion pommes frites*  L’assiette de légumes  *Gemüse teller* | **Chf 14.--**    **Chf 14.--**    **Chf 12.--**    **Chf 6.--**  **Chf 9.--** |

Nos desserts du **JJR**

*Unsere Desserts von* **JJR**

|  |  |
| --- | --- |
| Notre sélection de fromages  *Unsere Auswahl an Käse*  Café gourmand  *Gourmet-Kaffee*  Tartelette aux fraises fraiches, mousse Yuzu & sa purée de fraise intense  *Törtchen mit frischen Erdbeeren, Yuzu-Mousse & sein intensives Erdbeerpüree*  Moelleux au chocolat et glace du moment  *Schokolade moelleux mit Eis*  Entremet pamplemousse & sa déclinaison autour des agrumes  *Grapefruit-Entreme & seine Deklination rund um Zitrusfrüchte* | **Chf 14.--**  **Chf 12.--**  **Chf 14.--**  **Chf 15.--**  **Chf 12.--** |

**Si vous ne trouvez pas votre bonheur, vous avez aussi nos glaces**

***Wenn Sie Ihr Glück nicht finden, haben Sie auch unser Eis***

**1 boule Chf 4.-- / 2 boules Chf 8.-- / 3 boules Chf 12.—**

***1 Kugel Chf 4.— / 2 Kugeln Chf 8.-- / 3 Kugeln Chf 12.—***

|  |  |
| --- | --- |
| **Vanille / *Vanille***  **Chocolat / *Schokolade***  **Abricot / *Aprikose***  **Citron / *Zitrone*** | **Fraise / Framboise *Erdbeere / Himbeere***  **Pistache / *Pistazie***  **Mangue / Passion *Mango / Passion***  **Moka / *Moka*** |

**Chantilly Chf 2.—**