

JJR



Das gesamte Team des Jean-Jacques Rousseau heisst Sie herzlich willkommen und wird alles daran setzen, dass Sie eine unvergessliche Zeit an diesem magischen Ort verbringen, der zu den privilegierten Einrichtungen gehört, die eine der schönsten Landschaften der Schweiz geniessen.

Unsere Einrichtung feierte 2023 ihr 70-jähriges Bestehen und ihre Geschichte wird von Jahr zu Jahr reicher. Mit Ihrem Besuch in unseren Räumlichkeiten nehmen Sie an der Geschichte unseres Hauses teil, wie es zuvor schon Maradona, der im Zimmer 108 übernachtete, Michel Serrault, Pierre Richard, unser ehemaliger Bundesrat Jean-Pascal Delamuraz und viele andere getan haben.

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

"Es gibt keine Zukunft ohne Tradition... ». Les cartes de saison du JJR

Von Januar bis Mai : In dieser Zeit entdecken Sie die traditionellen Gerichte "Les mets de brasserie" wieder, einschließlich eines Zeitraums zwischen Mitte Januar und Mitte März zugunsten des Löwenzahns. Brasserie, wie z. B. königliches Sauerkraut, typische Schmorgerichte etc.

Von Mai bis Juni : Spargelwahnsinn ! Ob als frische Nudeln, im Blätterteig, im Ganzen mit ihrem Parmaschinken usw. - Sie haben die Qual der Wahl.

Von Juni bis September: Die Sommerkarte mit ihren Salaten.

Entdecken Sie im Sommer unsere Salate, unser Roastbeef, unser Carpaccio, unsere erfrischenden Gerichte sowie unsere Eiskarte. Testen Sie im Sommer die Kreativität unseres Küchenchefs und unsere Grillgerichte...

Von Oktober bis Dezember: die Jagd! Selbstverständlich! Aber nicht nur.... Austern und Muscheln werden bis Ende Januar für die Feiertage da sein.

Wir stehen Ihnen auch für Veranstaltungen wie Hochzeiten, Geburtstage, Seminare oder Firmenessen zur Verfügung. Im JJR...ist alles möglich ! Erkundigen Sie sich und folgen Sie uns für unsere sicheren Animationen: www.jjrousseau.ch

Die Karte der Jagdsaison

Unseren Vorspeisen

Nüsslisalat mit Speckwürfeln	15.-
Jagdterrinen mit Waldorf-Salat	23.-
Kürbissuppe im Blätterteig JJR	19.-
Jägerravioli mit Parmesanspänen	20.-

Unser Jagdfleisch

Rehmedaillons, Grand-Veneur-Sauce	45.-
Rehgeschnetzertes mit Pfifferlingen	42.-
Hase à la royale, von unserem Chefkoch zubereitet, mit kandierter Quitte aus Landeron	49.-
Hirsch-Entrecôte mit Steinpilzen	43.-
Rehpfeffer	40.-

Unsere Gerichte werden mit ihrer Jagdbeilage serviert, wahlweise mit Spätzli, Tagliatelle oder Pommes frites.

Die Karte des JJR

Unsere kalten Vorspeisen

Grüner Salat	6.-
Melange-Salat mit JJR-Dressing	12.-
Terrine von Entenleber und Zwiebelconfit	23.-
Lachs Gravlax-Art mit Meerrettich-Blinis	19.-
Carpaccio vom Rind, Rucola und Parmesan	21.-
Geräucherte Forelle aus dem Bielersee	22.-

Unsere warmen Vorspeisen

Pilzsuppe unter der JJR-Blätterteighaube	18.-
Gebratene Stopfleber mit Sternanis-Orange	26.-
Importierte Eglifilets mit JJR-Weißbutter	19.-
Eglifilets aus dem Bielersee (je nach Ankunft)	26.-
Froschschenkel aus der Provence	16.-
Camembert mit Honig und Rosmarin	15.-

Unsere Eglifilets aus dem Bielersee werden "Meunière" gekocht und mit Reis serviert. Sie können entweder mit einer Beurre blanc, einer Sauce vierge oder einer Zitronensauce serviert werden, mit einem Aufpreis von 4.-

Die Gerichte des JJR

Unsere Fische

Eglifilets in Weibbutter (ab Biel je nach Anreise)	54.-
Portieren Eglifilets in Weissbutter	38.-
Zanderfilet mit JJR-weise Buttersosse	45.-
Gesnacktes Wolfsbarschfilet	48.-
Provenzalische Froschschenkel mit Pommes frites	35.-
Palée Neuchâteloise	42.-

Unsere Eglifilets werden nach Müllerinnenart zubereitet und mit Reis serviert, können aber gegen einen Aufpreis von 4 Franken auch mit einer Beurre blanc, einer Sauce vierge oder einer Zitronensauce serviert werden.

Die Barschfilets, der Zander und der Wolfsbarsch werden mit Beilagen nach Wahl serviert: Salzkartoffeln, Reis, Pommes frites.

Unsere vegetarischen Gerichte

Farandole von Saisongemüse	18.-
Libanesischer Teller, Falafel, Hummus, Taboulé	29.-

Unser Fleisch und regionale Produkte

Unser Fleisch

Das traditionelle Berner Gericht	30.-
Neuchâtelois- Kutteln im Fonduetopf	29.-
Mailänder Kutteln im Fonduetopf	32.-
Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti	38.-
Neuenburger Kutteln in ihrem Caquelon	29.-
Schwarze Pfote aus Gruyère	35.-
Cordon bleu Kalbsroulade JJR	43.-
Rindstartar	38.-

Unsere Stücke vom Metzger

Lammkarree mit Thymian	46.-
Entrecôte vom Rind	40.-
Rinderfilet	47.-
Dieses Fleisch wird von einer Thymianjus begleitet, die ersetzt werden kann durch (zusätzlich) :	
Pfeffersauce	6.-
Sauce Béarnaise	8.-
Morchelsauce	9.-

Unsere Fleischgerichte werden wahlweise mit grünem Salat oder Gemüse sowie Pommes frites, Reis oder Tagliatelle serviert.

Die Pasta des JJR

Tagliatelle, Rigatoni, Penne

Arrabbiata	19.-
Pesto	19.-
Napolitaine	18.-
Carbonara	23.-
Bolognaise	22.-
Lachs	25.-

Unsere Ravioli

Die Trüffelravioli	32.-
--------------------	------

Die Juniorecke

Paniertes Hähnchenschnitzel, Pommes frites und Salat	14.-
Rinderhacksteak, Café de Paris-Butter	14.-
Nudeln mit Sauce nach Wahl wie die Großen	12.-
Portion Pommes frites	6.-
Gemüseteller	9.-

Die Desserts des JJR

Unsere Käseauswahl	14.-
Gourmet-Kaffee	12.-
Tarte Tatin und Karamelleis	15.-
Zitronenkuchen vom Chefkoch neu interpretiert	12.-
Moelleux au chocolat und Thymian- oder Vanilleeis	15.-
Meringue aus Gruyère und Doppelrahm	12.-
Tiramisu mit Absinth	14.-
Hausgemachter Käsekuchen und Cassis-Coulis	14.-

Nachmittags etwas hungrig ?

Aperitif- Brett Fleischwaren aus der Region	25.-
Kässesortimente	14.-

Unsere Eiskarte steht Ihnen gerne zur Verfügung