



HOTEL JEAN-JACQUES ROUSSEAU



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...»



HOTEL JEAN-JACQUES ROUSSEAU

La carte du JJR

Nos entrées froides

Unsere kalten Vorspeisen

Salade verte <i>Grüner salat</i>	Chf 6.--
Salade méli-mélo avec sa sauce JJR <i>Gemischter Salat mit JJR Sauce</i>	Chf 12.--
Terrine de foie gras de canard et confit d'oignons <i>Terrine mit Gänseleber und Zwiebelconfit</i>	Chf 23.--
Saumon façon gravlax et ses blinis au raifort <i>Gebratener Lachs und Blini mit Meerrettich</i>	Chf 19.--
Carpaccio de bœuf, roquette et parmesan <i>Rindercarpaccio, Rucola und Parmesan</i>	Chf 21.--
Saumon fumée <i>Geräucherter Lachs</i>	Chf 22.--

Nos entrées chaudes

Unsere warmen Vorspeisen

Potage en feuilletage JJR à la courge <i>JJR Laubsuppe mit Kürbis</i>	Chf 18.--
Foie gras poêlé à l'orange badiane <i>Gebratene Foie Gras mit Badiane Orange</i>	Chf 26.--
Camembert au miel et romarin <i>Camembert mit Honig und Rosmarin</i>	Chf 15.--



HOTEL JEAN-JACQUES ROUSSEAU

Nos Poissons

Unsere Fische

Filets de perche « import » au beurre blanc **Chf 38.--**

Eglifilets «Import» mit weisser Butter

Demi-portion / *Halbe portion* **Chf 21.--**

Filets de perche du lac de Biemme (selon arrivage) **Chf 54.--**

Eglifilets aus dem Bielersee (je nach Anlieferung)

Demi-portion / *Halbe portion* **Chf 31.--**

Sandre au beurre blanc JJR **Chf 45.--**

JJR Zander mit weisser Butter

Cuisses de grenouilles provençales du Chef **Chf 35.--**

Provenzalische Froschschenkel vom Chef

Nos filets de perches, Sandre ou cuisses de grenouilles sont cuisinés « meunière » servis avec du riz mais peuvent être accompagné soit de pommes nature, 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 **Chf 18.--**

Die Farandole aus Gemüse der Saison

Assiette Libanaise, falafel, houmous et taboulé **Chf 29.--**

Libanesischer Teller, Falafel, Hummus und Taboulé



HOTEL JEAN-JACQUES ROUSSEAU

Nos viandes *Unsere fleisch*

La patte noire de Gruyère **Chf 35.--**
Das schwarze bein von Gruyère

Cordon bleu roulé de veau JJR **Chf 43.--**
Kalbs Cordon bleu gerollt JJR

Tartare de bœuf **Chf 38.--**
Rindertartar

Nos pièces du boucher *Unsere Stücke vom Metzger*

Carré d'agneau au thym **Chf 46.--**
Lamm Carré mit Thymian

Entrecôte de bœuf **Chf 40.--**
Entrecôte von Rindern

Filet de bœuf **Chf 47.--**
Rinderfilet

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*



HOTEL JEAN-JACQUES ROUSSEAU

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

Prix par personne	(250gr)	Chf 39.--
<i>Preis pro Person</i>		
Supplément de viande	(100gr)	Chf 9.--
<i>Aufpreis fleisch</i>		

Le coin des juniors *Die Ecke der Junioren*

Escalope de poulet panée, frites et salade
Paniertes Pouletschnitzel, Pommes frites und Salat

Chf 14.--

Steak haché de bœuf beurre café de Paris
Rindshacksteak mit Butter Kaffee aus Paris

Chf 14.--

Pâtes sauce pesto ou bolognaise
Pasta Sauce Pesto oder Bolognese

Chf 12.--

Portion de frites
Portion pommes frites

Chf 6.--

L'assiette de légumes
Gemüse teller

Chf 9.--



HOTEL JEAN-JACQUES ROUSSEAU

Nos desserts du JJR *Unsere Desserts von JJR*

Notre sélection de fromages <i>Unsere Auswahl an Käse</i>	Chf 14.--
Café gourmand	Chf 12.--
Tartelette infiniment vanille <i>Unendlich viele Vanille Törtchen</i>	Chf 12.--
Tartelette thé Matcha & pistaches <i>Matcha Teetörtchen & Pistazien</i>	Chf 15.--
Moelleux au chocolat et glace du moment <i>Schokolade moelleux mit Eis</i>	Chf 15.--
Chou intense au praliné <i>Intensiver Kohl mit Praliné</i>	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

Vanille / *Vanille*

Fraise / Framboise *Erdbeere / Himbeere*

Chocolat / *Schokolade*

Pistache / *Pistazie*

Abricot / *Aprikose*

Mangue / Passion *Mango / Passion*

Citron / *Zitrone*