



HOTEL JEAN-JACQUES ROUSSEAU

MENUS DE LA SEMAINE* du Lundi 10 Juin au Vendredi 14 Juin 2024 WOCHENMENÜS* von Montag, 10. Juni bis Freitag, 14. Juni 2024

Lunch CHF 37. —
Entrée + Plat CHF 27. —
Plat seul CHF 23.--

Lundi 10 Juin Montag, 10. Juni	Mardi 11 Juin Dienstag, 11. Juni	Mercredi 12 Juin Mittwoch, 12. Juni	Jeudi 13 Juin Donnerstag, 13. Juni	Vendredi 14 Juin Freitag, 14. Juni
<p>Entrée : Antipasti de légumes & polenta Antipasti mit Gemüse & Polenta *****</p> <p>Plat : Cuisse de volaille Forestière, Riz Pilaf Geflügelkeule Forestière, Riz Pilaf ∞ Tilapa, sauce Provençale, tomates confites & risotto aux olives noires Tilapa, provenzalische Sauce, kandierte Tomaten & Risotto mit schwarzen Oliven ∞ Risotto éstival tomates ,olives & basilic Sommerliches Risotto aus Tomaten, Oliven und Basilikum *****</p> <p>Dessert : Brownies, crème Anglaise et sa boule vanille Brownies, Englische Creme und Vanillekugel <i>Origines : Viande (BRL), Poisson (Atlantique)</i></p>	<p>Entrée : Fraicheur melon, jambon fumé & tomates Fraicheur Melone, geräucherter Schinken & Tomaten *****</p> <p>Plat : Avocado de bœuf croissant, roquette & parmesan Avocado vom Rind Croissant, Rucola & Parmesan ∞ Céviche de dorade ou bar, légumes croquants Ceviche von Seebrasse oder Wolfsbarsch, knackiges Gemüse ∞ Risotto éstival tomates ,olives & basilic Sommerliches Risotto aus Tomaten, Oliven und Basilikum *****</p> <p>Dessert : Tartelette aux fraises Erdbeer-Törtchen <i>Origines : Viande (Suisse), Poissons (Atlantique)</i></p>	<p>Entrée : Tataki de pastèque, pesto de roquette & framboises Tataki vom pastèque, Rucola-Pesto & Himbeeren *****</p> <p>Plat : Filet de canette à l'orange, pommes de terre vapeur & purée de brocolis Entenfilet an Orangensauce, Salzkartoffeln & Brokkolipüree ∞ Parmentier de poissons au beurre blanc, salade verte Fischparmentier mit Beurre Blanc, grüner Salat ∞ Risotto éstival tomates ,olives & basilic Sommerliches Risotto aus Tomaten, Oliven und Basilikum *****</p> <p>Dessert : Mousse au chocolat Schokoladenmousse <i>Origines : Viande (France), Poissons (Atlantique)</i></p>	<p>Entrée : Salade de chèvre chaud, miel & noix Salat mit warmem Ziegenkäse, Honig & Nüssen *****</p> <p>Plat : Tomates farcies Provençal et riz Pilaf Gefüllte Tomaten Provençal und Pilaf-Reis ∞ Filet D'Aiglefin beurre à l'ail des ours, artichauds Barigoule Schellfischfilet mit Bärlauchbutter, Artischocken Barigoule ∞ Risotto éstival tomates ,olives & basilic Sommerliches Risotto aus Tomaten, Oliven und Basilikum *****</p> <p>Dessert : Panna cotta mangue Panna cotta Mango <i>Origines : Viande (Suisse), Poissons (Atlantique)</i></p>	<p>Entrée : Gazpacho de tomates Tomaten-Gazpacho *****</p> <p>Plat : Paleron braisé, jus miroir, écrasé de pommes de terre Geschmortes Kalbskotelett, Spiegeljus, Kartoffelstampf ∞ Pavé de saumon, sauce aux herbes, légumes glacés et riz Pilaf Lachssteak mit Kräutersauce, glasiertem Gemüse und Pilafreis ∞ Risotto éstival tomates ,olives & basilic Sommerliches Risotto aus Tomaten, Oliven und Basilikum *****</p> <p>Dessert : Tartelette aux noix et caramel beurre salé Tartelette mit Walnüssen und gesalzenem Butterkaramell <i>Origines : Viande (Suisse), Poissons (Atlantique)</i></p>

*menu de la semaine, servis du lundi au vendredi de 12h00 à 14h00. *Wochenmenü, serviert von Montag bis Freitag von 12:00 bis 14:00 Uhr. Nos menus peuvent varier le jour même en fonction des livraisons du jour. Unsere Menüs können am selben Tag aufgrund der Tageslieferungen variieren.