



MENUS DE LA SEMAINE* du lundi 29. Mai au vendredi 03. Mai 2024 de 12h00 à 14h00
 WOCHENMENÜS* von Montag, 29. Mai bis Freitag, 03. Mai 2024 von 12.00 bis 14.00 Uhr

HOTEL JEAN-JACQUES ROUSSEAU

Lundi 29. Avril Montag, 29. April	Mardi 30. Avril Dienstag, 30 April	Mercredi 01. Mai Mittwoch, 01. Mai	Jeudi 02. Mai Donnerstag, 02. Mai	Vendredi 03. Mai Freitag, 03. Mai
<p>Entrée : Salade Italienne Roquette, parmesan foccacia au pesto Italienischer Salat Rucola, Parmesan Foccacia mit Pesto</p> <p>∞</p> <p>Plat : Roti de porc, pommes de terre rôties, légumes de saison et son jus miroir Schweinebraten, Bratkartoffeln, Saisongemüse und Spiegeljus</p> <p>∞</p> <p>Filet de truite de Mer, légumes verts, riz basmati et son beurre blanc Meerforellenfilet, grünes Gemüse, Basmatireis und weiße Butter</p> <p>∞</p> <p>Risotto aux champignons et Asperges Risotto mit Pilzen und Spargel</p> <p>Dessert : Cheesecake au Yuzu Cheesecake mit Yuzu</p> <p>Origines Viande : CH Poisson : Atlantique Nord</p>	<p>Entrée : Soupe froide De petit pois et menthe Kalte Suppe aus Erbsen und mintz</p> <p>∞</p> <p>Plat : Cuisse de poulet à l'ail et champignons, tomates Provencales Hähnchenschenkel mit Knoblauch und Pilzen, provenzalische Tomaten</p> <p>∞</p> <p>Poulpe grillé à la Grecque olive et poivrons grillés Gegrillter Tintenfisch nach griechischer Art Oliven und gegrillte Paprika</p> <p>∞</p> <p>Risotto aux champignons et Asperges Risotto mit Pilzen und Spargel</p> <p>Dessert : Dôme au chocolat praliné Schokoladen-Praliné-Kuppeln</p> <p>Origines : Viande CH Poisson : Méditerranée</p>	<p>Entrée : Tartellete fine de Tomates confites Feine Tartellete aus kandierten Tomaten</p> <p>∞</p> <p>Plat Steack de cheval, sauce aux poires, pommes de terre vapeur Pferdesteak, Birnensauce, Dampfkartoffeln</p> <p>∞</p> <p>Filet de Sébast, sauce vierge, carottes vichy et purée de pommes de terre Sebastfilet, Sauce vierge, Vichykarotten und Kartoffelpüree</p> <p>∞</p> <p>Risotto aux champignons et Asperges Risotto mit Pilzen und Spargel</p> <p>Dessert : Panna cotta cassis Panna cotta mit Cassis</p> <p>Origines : viande : Argentine poisson : Méditerranée</p>	<p>Entrée : Rillette de saumon sur toast Lachs-Rilette auf Toast</p> <p>∞</p> <p>Plat : Canette, sauce à l'orange, Chou Pak Choi glacé et nouilles Chinoises Ente mit Orangensauce, glasierter Chou Pak Choi und chinesische Nudeln</p> <p>∞</p> <p>Cabillaud avec beurre blanc, Risotto et légumes Kabeljau mit Beurre blanc, Risotto und Gemüse</p> <p>∞</p> <p>Risotto aux champignons et Asperges Risotto mit Pilzen und Spargel</p> <p>Dessert : Tiramisu aux fruits rouge Tiramisu mit Roten Früchten</p> <p>Origines : Viande France Poisson : Atlantique</p>	<p>Entrée : Oeuf poché Asperges vertes chips de lard Pochiertes Ei Grüner Spargel Speckchips</p> <p>∞</p> <p>Plat : Tartare de bœuf à l'Italienne Pommes allumettes et salade Rindertartar auf italienische Art Streichholzkartoffeln und Salat</p> <p>∞</p> <p>Filet de Dorade, asperges, Risotto et sauce vierge Doradenfilet, Spargel, Risotto und jungfräuliche Sauce</p> <p>∞</p> <p>Risotto aux champignons et Asperges Risotto mit Pilzen und Spargel</p> <p>Dessert : Entremet Moka Nachtisch Moka</p> <p>Origines : Suisse Poisson : Méditerranée</p>

Nos menus peuvent varier le jour même en fonction des livraisons du jour.

Unsere Menüs können am selben Tag aufgrund der Tageslieferungen variieren.

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