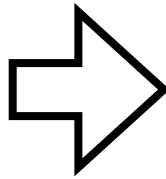


Scannez le QR code avec
l'appareil photo
de votre smartphone
Scannen Sie den
QR-Code mit der Kamera
Ihres Smartphones



À l'arrivée/Bei Ankunft

LOGIN

Au départ/Bei Abreise

LOGOUT

En raison du traçage des contacts et afin de remonter une éventuelle chaîne de transmission, nous vous prions de remplir ce document avec vos coordonnées personnelles. Les coordonnées saisies ne peuvent pas être utilisées à d'autres fins et seront effacées, respectivement détruites, après 14 jours. Les coordonnées de contact d'une personne par groupe uniquement à l'intérieur sont à enregistrer

Aufgrund des sogenannten „Contact Tracings“ und zur Verfolgung einer möglichen Infektionskette, bitten wir Sie dieses Dokument mit Ihren persönlichen Angaben auszufüllen. Die erfassten Daten dürfen nicht zu anderweitigen Zwecken verwendet werden, und sind nach 14 Tagen zu löschen resp. zu vernichten. Die Kontaktdaten eines Gastes pro Gruppe müssen ausschliesslich im Innenbereich angegeben werden.

Gäste Self-Check-in
Jean-Jacques Rousseau

Vorname
Jean-Jacques

Nachname
Rousseau

Telefon
+41327523652

Strasse
Promenade J.J.-Rousseau 1

PLZ
2520

Ort
La Neuveville

Geburtsdatum
28.06..1712

Tischnummer / Numero de table
90

Ich habe die COVID-19 [Datenschutzerklärung](#) gelesen
 Wiedererkennung (Daten werden auf dem Gerät gespeichert, damit sie nur einmal eingegeben werden müssen)

Speichern

Self-Check-in des invités
Jean-Jacques Rousseau

Prénom
Jean-Jacques

Nom
Rousseau

Téléphone
+41327523652

Rue
Promenade J.J.-Rousseau 1

Code postal
2520

Lieu
La Neuveville

Date de naissance
28.06.1712

Tischnummer / Numero de table
90

J'ai lu la [déclaration relative](#) à la protection des données COVID-19
 Souvenez-vous de moi (votre profil est enregistré sur votre appareil afin que vous n'ayez à saisir les données qu'une seule fois)

Sauvegarder

A la carte

	Entrée / Plat principal <i>Vorspeise / Hauptgang</i>
Salade du marché <i>Marktsalat</i>	13
Salade d'été avec crostini de fromage de chèvre gratiné <i>Sommersalat mit gratiniertem Ziegenkäse-Crostini</i>	20
Salade d'été avec jambon de Parme <i>Sommersalat mit Parma-Rohschinken</i>	22
Salade d'été avec crevettes marinées <i>Sommersalat mit marinierten Crevetten</i>	24
Mi-cuit de thon grillé, sauce vierge et salade de courgettes aux pignons de pin <i>Rosa grilliertes Thunfischfilet mit Gemüse-Vinaigrette, Zucchini-Salat und Pinienkernen</i>	26/38
Soupe de tomates froide au basilic, mini burrata et croûtons de focaccia <i>Kalte Tomatensuppe mit Basilikum, Mini-Burrata und Focaccia-Croutons</i>	16
Ravioli du moment, sauce crème légère et copeaux de parmesan <i>Tages-Ravioli mit leichter Cremesauce und gehobeltem Parmesan</i>	23/32
Risotto crémeux à la betterave et citron vert, panna cotta à l'huile d'olive <i>Sämiges Randenrisotto mit Limetten, Olivenöl-Panna Cotta</i>	27
Tartare de veau façon «JJR» avec pommes allumettes et salade croquante <i>Kalbs-Tatar «JJR » mit Pommes Allumettes und knackigem Salat</i>	26/38
Filets de perches meunière, pommes allumettes et bouquet de légumes <i>In Butter gebratene Eglifilets dazu Pommes Allumettes und Gemüsebouquet</i>	29/40
Poisson du jour servi avec taboulé et légumes du marché <i>Fangfrischer Tagesfisch mit Taboulé und Marktgemüse</i>	Prix du jour <i>Tagespreis</i>
Poitrine de porc BBQ, nouilles fraîches et poivrons grillés <i>BBQ-Schweinebauch, frische Nudeln und grillierte Peperoni</i>	37
Filet de bœuf grillé, sauce au poivre, pommes dauphine et ratatouille <i>Grilliertes Rindsfilet mit Pfeffersauce, Dauphine Kartoffeln und Ratatouille</i>	48
Origine de la viande et du poisson / Fleisch- und Fischherkunft	
Porc (Jambon de Parme) : Italie / Schwein (Parmaschinken) : Italien	
Veau, Boeuf et Porc : Suisse / Kalb, Rind und Schwein : Schweiz	
Crevettes : Vietnam / Crevetten : Vietnam	
Thon : Philippine / Thunfisch : Philippinen	
Perche : Pologne / Egli : Polen	

Desserts maison

& fromages

Dessert du jour <i>Tagesdessert</i>	11
Club-Sandwich moelleux aux fraises mousse basilic, sorbet fruits rouges <i>Süßes Erdbeer Club-Sandwich mit Basilikum-Mousse und Waldbeersorbet</i>	15
Nage de fruits rouges avec financier aux agrumes et sorbet au citron vert <i>Rote Beeren-Suppe mit Zitronen-Mandelküchlein und Limetten-Sorbet</i>	15
Macarons à la fève de tonka mousse au chocolat noir et glace macadamia <i>Macarons parfümiert mit Tonkabohne gefüllt mit dunklem Schokoladenmousse und Macadamia-Eis</i>	15
Assortiment de fromages <i>Käsevariation</i>	13
Demandez la carte des glaces Mövenpick <i>Fragen Sie nach unserer Mövenpick Glace-Karte</i>	

Si vous avez des questions sur les allergènes ou les intolérances alimentaires, veuillez contacter notre personnel.
Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Tous les prix sont en francs Suisses et 7.7% TVA inclus.
Alle Preise verstehen sich inklusive 7.7% MwSt. und in Schweizer Franken.

UEFA EURO 2021 @JJR

Vendredi 11 juin au dimanche 11 juillet 2021

Venez suivre les matches en direct à l'extérieur,
accompagné d'une belle sélection de vins et de bières.

Freitag, 11. Juni bis Sonntag, 11. Juli 2021

Verfolgen Sie alle Spiele live im Freien,
begleitet von einer schönen Wein- und Bierauswahl.

Buffet de poisson JJR / Fischbuffet JJR

31.07.21 18.00h / 01.08.21 12.00h

Profitez de notre belle terrasse avec vue sur le lac
et savourez notre délicieux buffet de poissons et
et de fruits de mer, d'entrées froides et chaudes à discrétion.
Pour finir vous pourrez déguster un joli buffet de desserts faits maison,
élaborés par notre Chef pâtissier.

*Geniessen Sie auf unserer Restaurant Terrasse mit Seesicht ein köstliches
Fisch- & Meeresfrüchtebuffet mit
kalten und warmen Speisen à discrétion
Und zum Abschluss eine Dessertbuffet von unserem Patissier.*

CHF 85

