

# A la carte

	Entrée / Plat principal Vorspeise / Hauptgang	
Salade du marché <i>Bunter Marktsalat</i>		13
Salade de doucette avec sa sauce maison, croûtons et jambon fumé de sanglier <i>Nüsslisalat mit Hausdressing, Croûtons und geräuchertem Wildschweinschinken</i>		17
Caille farcie façon forestière avec gnocchi sautés et marrons glacés au cognac <i>Mit Pilzen gefüllte Wachtel, sautierte Gnocchi und glasierte Marroni mit Cognac</i>		26
Terrine de lièvre au Pinot Noir, chutney aux coings et pain croustillant <i>Hasenterrine mit Pinot Noir, Quitten-Chutney und knusprigem Brot</i>		22
Crème de courge servie avec mousse à la fève de tonka et œuf poché <i>Kürbiscremesuppe mit Tonkabohnen-Mousse und pochiertem Ei</i>		17
Raviolis frais farcis aux bolets, sauce crème légère et copeaux de Grana Padano <i>Frische Steinpilz-Ravioli mit leichter Rahmsauce und gehobeltem Grana Padano</i>		24/33
Poêlée de spätzli maison aux légumes d'automne et garniture de chasse <i>Hausgemachte Spätzlipfanne mit Herbstgemüse und Wildgarnitur</i>		28
Filets de perche meunière, pommes allumettes et bouquet de légumes <i>In Butter gebratene Eglifilets dazu Pommes Allumettes und Gemüsebouquet</i>		31/42
Poisson du jour avec pommes de terre tournées et légumes du Seeland <i>Tagesfisch mit tournierten Kartoffeln und Seeländer Gemüse</i>	prix du jour Tagespreis	
Entrecôte de cerf au poivre roux, nouilletes et garniture de chasse <i>Hirschentrecôte mit grobem Pfeffer, Nudeln und Wildgarnitur</i>		49
Emincé de faisan et sauce aux baies de genièvre, spätzli et garniture de chasse <i>Sautierte Streifen vom Fasan mit Wacholderbeerensauce, Spätzli und Wildgarnitur</i>		42
Escalopes de chevreuil, sauce chasseur à la crème, spätzli et garniture de chasse <i>Rehschnitzel an Wildrahmsauce, Spätzli und Wildgarnitur</i>		49
Filet de bœuf et foie gras poêlé, sauce Madère, riz vénéré et légumes d'automne <i>Gebratenes Rindsfilet-Tournedos mit Entenleber, Madeira-Sauce, Venere-Reis und Herbstgemüse</i>		54

## Origine de la viande et du poisson / *Fleisch- und Fischherkunft*

Sanglier (jambon) : Allemagne / *Wildschwein (Schinken): Deutschland*


Lièvre : Suisse / *Hase: Schweiz* / Caille : France / *Wachtel: Frankreich*

Perches : Pologne / *Egli: Polen*

Cerf : Allemagne / *Hirsch: Deutschland* / Faisan : France / *Fasan: Frankreich*

Boeuf : Suisse / *Rind: Schweiz*

Canard (foie gras) : France / *Entenleber: Frankreich*

*Menu*  *Chasseur*

Crème de courge servie avec mousse à la fève de tonka et œuf poché  
*Kürbiscremesuppe mit Tonkabohnen-Mousse und pochiertem Ei*

\* \* \*

Escalopes de chevreuil, sauce chasseur à la crème  
spätzli et garniture de chasse

*Rehschnitzel an Wildrahmsauce  
Spätzli und Wildgarnitur*

\* \* \*

Tarte au chocolat noir et sa compotée de courge  
crème anglaise, granité au café et cacao

*Küchlein von dunkler Schokolade mit Kürbiskompott  
Englische Creme, Granite vom Kaffee und Kakao*

**Menu complet 77**

Entrée 17

Plat principal 49

Dessert 16

**Notre proposition de vin / Unser Weinvorschlag**

**Trésor**

*(Assemblage de Dornfelder, Gamaret, Garanoir & Malbec)*

*Weingut Bielerhaus, Beat Burkhardt, Ligerz*

*CHF 8.00/dl / CHF 58.-/75cl*

# Desserts maison

## & fromages

Vermicelles demi-portion	8.50
Vermicelles	12
Coupe Nesselrode	13.50
Tarte au chocolat noir et sa compotée de courge, crème anglaise, granité au café et cacao	16
<i>Küchlein von dunkler Schokolade mit Kürbiskompott Englische Creme, Granite vom Kaffee und Kakao</i>	
Poires rôties au vin blanc et sa crème bavaroise à la vanille sauce chocolat chaude et Ovo Rocks®	16
<i>Im Weisswein pochierte Birnen, Bayrische Creme mit Vanille und warmer Schokoladensauce, Ovo Rocks®</i>	
Tarte amandine aux pommes et sa crème au chocolat blanc, confit aux coings et raisins servi avec sorbet cassis	16
<i>Mandel-Apfelküchlein mit weisser Schokoladencreme, Quitten-Chutney mit Trauben serviert mit Cassis-Sorbet</i>	
Dessert du jour	12
<i>Tagesdessert</i>	
Assortiment de fromages	16
<i>Käsevariation</i>	
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.*

**Chères clientes, chers clients,**

Comme vous l'avez peut-être déjà entendu,  
l'hôtel a changé de propriétaire il y a quelques années.  
Après les 5 ans convenus, notre contrat de bail se terminera  
le 31 décembre 2022.

Highland International SA prendra donc elle-même les rênes de la gestion  
à partir de 2023.

C'est pourquoi, nous tenons à remercier les anciens propriétaires,  
la famille Thomke, pour leur confiance et l'opportunité  
qu'ils nous ont octroyés de diriger l'hôtel-restaurant pendant cette période.  
Nous vous remercions, chers hôtes, également pour la confiance que vous  
nous avez accordée et pour toutes ces belles années très enrichissantes.  
Toute l'équipe du Jean-Jacques Rousseau et nous-mêmes,  
nous réjouissons de pouvoir vous accueillir jusqu'au 16 décembre 2022.  
Nous vous souhaitons de continuer de passer de bons moments  
au nouvel Hôtel Jean-Jacques Rousseau.

**Karin Wälti & Sebastian Teutsch, Direction**



***Liebe Gäste***

*Wie Sie vielleicht bereits mitbekommen haben,  
wechselte das Hotel bereits vor ein paar Jahren den Besitzer.  
Die Highland International SA wird die Zügel ab dem Jahr  
2023 selbst übernehmen.*

*Unser Pachtvertrag endet am 31. Dezember 2022  
nach den vereinbarten fünf Jahren.*

*Wir danken der Vorbesitzer-Familie Thomke für das Vertrauen und die  
Möglichkeit, das Hotel/Restaurant während dieser Dauer zu führen.*

*Wir und das Jean-Jacques Rousseau-Team freuen uns, Sie noch bis am 16.  
Dezember 2022 bei uns begrüßen zu dürfen. Wir danken Ihnen, liebe Gäste, für  
Ihr entgegengebrachtes Vertrauen und all die schönen und sehr lehrreichen Jahre.  
Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem neuen Hotel Jean-Jacques Rousseau.*

***Karin Wälti & Sebastian Teutsch, Direktion***