



HOTEL JEAN-JACQUES ROUSSEAU

Menu JJR

Salade de printemps avec asperges vertes
vinaigrette et jambon de Parme
Frühlingssalat mit grünen Spargeln
Vinaigrette und Parmaschinken

* * *

Filet d'omble chevalier, coulis aux citrons et basilic
pommes mousseline et oignons nouveaux grillées
Gebratenes Saiblingsfilet Zitronen-Basilikumcoulis
Kartoffel-Mousseline und grillierten Frühlingzwiebeln

* * *

Financier aux agrumes
mangue aux poivre Sichuan fraise fraiche et son sorbet
Mandelküchlein mit Zitrusfrüchten und Szechuan-Pfeffer
frischen Erdbeeren mit seinem Sorbet

Menu complet CHF 75

Entrée 23 / Plat principal 42 / Dessert 15

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

Omble : Suisse / *Saibling* : Schweiz

Porc (Jambon de Parme) : Italie / Schwein (*Parmaschinken*) : Italien

Porc (Jambon) : Schweiz / Schwein (*Schinken*) : Schweiz

Perches : Pologne / *Egli* : Polen

Bœuf : Suisse / *Rind* : Schweiz

A la carte

| | CHF |
|---|--------------------------|
| Salade du marché <i>Bunter Marktsalat</i> | 12 |
| Duo d'asperges, sauce hollandaise Nouilles fraîches à l'ail doux Spargel-Duo mit Hollandaise-Sauce, frische Nudeln mit Bärlauch + <i>Jambon à l'os / Beinschinken</i> | 21/36 + 7 |
| Soupe d'asperges <i>Spargelcremesuppe</i> | 14 |
| Raviolis à l'ail d'ours et coulis de poivrons <i>Frische Bärlauchravioli mit Peperonicoulis</i> | 22/31 |
| Filets de perche meunière, pommes allumettes et bouquet de légumes <i>In Butter gebratene Eglifilets dazu</i> <i>pommes Allumettes und Gemüsebouquet</i> | 28/39 |
| Entrecôte de bœuf, beurre aux herbes, pommes allumettes et légumes de printemps <i>Rindsentrecote mit Kräuterbutter,</i> <i>pommes Allumettes und Frühlingsgemüse</i> | 46 |