



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 au citron et basilic,  
pommes mousseline et oignons nouveaux grillés  
*Gebratenes Saiblingsfilet Zitronen-Basilikumcoulis*  
*Kartoffel-Mousseline und grillierten Frühlingzwiebeln*

\* \* \*

Financier aux agrumes, mangues au poivre de Sichuan,  
fraises fraîches et sorbet aux fruits rouges  
*Zitronen-Mandelküchlein mit Mango parfümiert mit*  
*Szechuanpfeffer, Erdbeeren und 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

Perche : 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 d'ours <i>Spargel-Duo mit Hollandaise-Sauce,</i> <i>frische Nudeln mit Bärlauch</i> + Jambon à l'os / <i>Beinschinken</i>	21/36 + 7
Soupe d'asperges <i>Spargelcremesuppe</i>	14
Raviolis à l'ail des ours et coulis de poivrons <i>Frische Bärlauchravioli mit Peperonicoulis</i>	22/31
Filets de perches 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