



HOTEL JEAN-JACQUES ROUSSEAU

Speisekarte



“Die Seele des Feinschmeckers ist mit seinem Gaumen identisch.” Jean-Jacques Rousseau



Das gesamte Team von Jean-Jacques Rousseau heißt Sie willkommen und setzt alles daran, dass Sie einen unvergesslichen Moment an diesem magischen Ort verbringen, der zu den privilegierten Einrichtungen gehört, die eine der schönsten Landschaften der Schweiz genießen.

Unser Haus feierte 2023 sein 70-jähriges Bestehen und seine Geschichte wird von Jahr zu Jahr reicher. Mit Ihrem Besuch bei uns nehmen Sie an seiner Geschichte teil, wie es Maradona zuvor in Zimmer 108, Michel Serrault, Pierre Richard, unser ehemaliger Bundesrat Jean-Pascal Delamuraz und viele andere getan hat.

Sie sind jetzt bereit, unsere evolutionäre und saisonale Karte zu entdecken, die aus der Saisonkarte sowie unserer Jahreskarte mit regionaler Identität und JJR besteht. Wir legen großen Wert darauf, hauptsächlich mit Produkten von lokalen oder regionalen Produzenten zu arbeiten.



Menu

VORSPEISEN

Grüner salat und sauce JJR	8,00.-
Gemischter salat und sauce JJR	12,00.-
Nüsslisalat Pochiertes ei und Speckwürfel	18,00.-
Suppe in Blätterteig mit pilzen (15 min) Pilzmischung nach saison	18,00.-
Graved lacks mit rotem labem Blinis, zitronen-dill-creme	19,00.-
Terrine von hausgemachter entenleber Kompott aus roten zwiebeln mit sauternes weine	32,00.-

VEGETARISCHES GERICHT

RUND UM DIE FALAFEL <i>Hummus, couscous auf libanesische Art und Jerusalemer brot</i>	29,00.-
RISOTTO AUS REIS VENERE <i>Und pilzen der saison</i>	31,00.-



Menu

FLEISCH

Rinderfilet-tartar 180g <i>Mit Grünem Salat und hausgemachten pommes frites</i>	38,00.-
Entrecôte vom rind <i>Saisongemüse, pommes frites, kräftiger saft</i>	49,00.-
Lammrack Von Donald Russel (Schottland) <i>Saisongemüse, Kürbispüree, Gewürzsaft</i>	55,00.-
Hähnchenbrustfilet mit Zitrone <i>Libanesischer couscous und Sonnengemüse</i>	35,00.-

DIE JAGD

REHMEDAILLONS, SAUCE GRAND VENEUR <i>Pochierte Birne, Rotkohl, Brüsseler Kohl, Kastanien, Preiselbeeren & spätzle</i>	46,00.-
HIRSCH-ENTRECÔTE <i>Mit grüner Pfeffersauce, pochierte Birne, Rotkohl, Brüsseler Kohl, Kastanien, Preiselbeeren & spätzle</i>	47,00.-

FISCH

Eglifilet Mc Lean <i>Hausgemachte Pomme frites und tartare-sauce</i>	45,00.-
Zanderfilet (Schweiz) in WeißButter <i>Gedünstetes gemüse und Venere-Reis</i>	42,00.-



Menu

KÄSEPLATE

Auswahl an Schweizer Käse

14,50.-

D E S S E R T

Zitronentorte

15,00.-

Crème brûlée mit Neuchâteloiser absinthe

12,00.-

Moelleux mit Schokolade

15,00.-

Birnepudding - Schokolade und Schlagsahne

12,00.-

Gourmet-Kaffee oder Tee

10,00.-



Kindermenü

GERICHT + DESSERT + 1 SIRUP NACH WAHL

22,00.-

Fish and chips

Pommes frites und tartar-sauce

ODER

Hähnchenbrustfilet

Gemüse und Frischen nudeln



Einer Kugel eis nach wahl

ODER

Obstsalat

