



Suggestions de menus simples 2017  
*Menüvorschläge 2017 für Gästegruppen*

PETITES ENTREES FROIDES *Kleine kalte Vorspeisen*

Salade de saison 7.50 *Saisonsalat*

Doucette mimosa et croûtons au beurre 9.-  
*Nüsslersalat mit Eiern und Brotwürfeln*

Salade de saison à l'huile de noix de Sévery et rosace de tête-de-moine 10.- ♦  
*Saisonsalat an Nuss-Oel mit Tête-de-moine*

Filets de bondelles du lac de Neuchâtel fumées à froid,  
brunoise de pomme-de-terre à l'aneth 14.- ♦ *Geräucherte Felchenfilet*

Carpaccio de bœuf brési façon jurassienne, brunoise à l'huile de noix 14.- ♦  
*Carpaccio von leicht geräuchertem Rindfleisch an Nuss-Oel*

PETITES ENTREES CHAUDES *Kleine warme Vorspeisen*

Consommé Célestine 8.- *Flädli-Consommé (Kraftbrühe)*

Crème au vin de Neuchâtel au cerfeuil 8.- ♦  
*Weissweincremesuppe Neuenburger Art*

Crème d'asperges (avril/mai) 8.- *Spargelcremesuppe (April bis Mai)*

Crème de courge-muscat\* (fin août à novembre) 8.50 ♦  
*Kürbiscremesüppchen (Ende August bis November)*

Filet de truite de Soubey étuvé aux fines herbes 14.- ♦  
*Forellenfilet aus Soubey (JU) mit Kräutern*

Feuilleté d'asperges de Cavaillon, sauce ciboulette 13.- (avril/mai)  
*Pastetchen mit Cavaillon-Spargeln*

Feuilleté de chanterelles fraîches (juin à octobre) 13.-  
*Pastetchen mit frischen Eierschwämmen (Juni bis Oktober)*



## Plats principaux *Hauptgerichte*

Emincé de volaille au curry, riz à l'ananas et banane 19.-

*Geflügelgeschnetzeltes an Currysauce, Reis mit Anananas*

Suprême de poularde du pays rôtie diablée, légumes du marché et pommes\*  
provenance Suisse 21.-/ provenance France 19.-

*Masthuhnbrüstchen leicht paniert, Kartoffeln\* und frisches Gemüse*

Foie de veau aux fines herbes, rösti et légumes du marché 28.- ♦

*Kalbsleber-Geschnetzeltes mit Kräutern sautiert, Rösti und frisches Gemüse*

Filets de truite du Doubs étuvés aux fines herbes,  
pommes persillées et petits légumes 31.- ♦

*Forellenfilet vom Doubs mir Kräutern gedünstet, Kartoffeln und Gemüse*

Aiguillettes de bœuf d'élevage (Franches-Montagnes) béarnaise OU poivre vert,  
légumes du marché et pommes\* 32.- ♦

*Roastbeef (Herkunft Freibergen) Estragon-Buttersauce ODER*

*Grünpeffersauce, Kartoffeln\* und frisches Gemüse*

Epaule de porc rôtie au thym frais, pommes\* et légumes du marché 19.-

*Schweinsbraten mit Thymiansauce, Kartoffeln\* und frisches Gemüse*

Emincé de porc aux champignons, pomme mousseline et légumes du marché 19.-

*Schweinsgeschnetzeltes mit Pilzen, Kartoffelpüree und frisches Gemüse*

Emincé de bœuf au parika, spätzli maison et légumes du marché 21.-

*Rindsgeschnetzeltes an Paprikasauce, hausgemachte Spätzli und Gemüse*

Escalope de porc cordon-bleu, pommes\* et légumes du marché 23.-

*Schweineschnitzel Cordonbleu, Kartoffeln\* und frisches Gemüse*

Filets de sandre rôtis aux herbes potagères, pommes persillées et légumes 29.-

*Zanderfilet an Kräutern, Salzkartoffeln und Gemüse*

Rôti de bœuf braisé, pommes\* et légumes du marché 25.-

*Rindsbraten an Rotweinsauce, Kartoffeln\* und frisches Gemüse*

Composition de légumes du marché et champignons des bois sautés 24.-

*Marktfrisches Gemüse und Waldpilze*



\* = garniture... gratin dauphinois **ou** pommes croquettes **ou** frites **ou** paillasson de pomme-de-terre aux poireaux **ou** pommes nouvelles (printemps)  
1 choix commun à mentionner lors de la réservation.

\* = *Beilage... Gratin dauphinois **oder** Krokette**n** **oder** Frites **oder** <Französische Rösti> **oder** Pommes nouvelles (im Frühling)*  
*Melden Sie uns Ihre gemeinsame Wahl bei der Reservation.*

Tous ces plats sont faits maison. *Unsere Gerichte sind alle hausgemacht.*

◆ Spécialités typiques à la région  
*Typisch regionale Spezialitäten*

## PETITS DESSERTS

Choix de fromages ( 5 sortes) 11.- *Kleiner Käseteller (5 Sorten)*

Petite meringue glacée de la Gruyère Chantilly 8.50  
(variante avec crème double 10.50 ◆)  
*Greizer Meringue mit Sahne und Eiscreme 8.50 (mit Doppelrahm 10.50)*

Crème brûlée aux fruits de saison 11.- *Crème brûlée mit Saison Früchten*

Salade de fruits frais et crème chantilly 8.50 *Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm*

Iles flottantes caramélisées et sauce vanille 9.-  
*Caramel-Eiweissgebäck mit Vanillecreme*

Parfait glacé maison à la fée verte 13.- ◆ (minimum env.15 personnes)  
*Hausgemachtes Absinthe-Eisparfait*

Gratin de poire au vin cuit, glace vanille 12.-  
*Birnen mit <vin cuit> gratiniert und Vanilleeis*

Bûche glacée nougat abricot, coulis d'abricot 8.50  
*Nougat- und Aprikose-Eisparfait, Aprikosen-Coulis*



## Infos importantes

### Wichtige Infos

Les menus sont valables pour des groupes **dès 8 personnes**

Dans le but de vous servir la meilleure qualité dans les meilleures conditions, nous vous prions de bien vouloir limiter le choix à 1 menu pour tous les convives.  
( Exceptions sur demande, par exemple végétarien ou allergie...)

### Menüvorschläge für Reisegruppen **ab 8 Personen**

Um Ihnen die beste Qualität in angenehmen Konditionen zu servieren, bitten wir Sie höflich, sich auf 1 Menü für die gesamte Gästezahl zu einigen.  
Ausnahmen z. Beispiel Vegetarier können selbstverständlich besprochen werden.

Sur votre demande, des suggestions de **menus de saison composés** (3 à 4 plats) sont également à votre disposition. *Voir site [www.vert-bois.ch](http://www.vert-bois.ch)*  
Gerne empfehlen wir Ihnen aber auch unsere leckeren **Saison-Menüvorschläge** (3 bis 4 Gänge) welche im Wintergarten serviert werden. *S. Homepage [www.vert-bois.ch](http://www.vert-bois.ch)*

### Prix par personne 8% TVA incluse

Le paiement qui se fait à la fin du repas s'effectue en cash, maestro ou postcard.  
Nous n'acceptons pas les paiements par cartes de crédit pour les banquets.

### Preise pro Person inkl. 8% MWST

Die Bezahlung (Bar, Maestro oder Postcard) erfolgt am Ende der Veranstaltung.  
Für Bankette werden Kreditkarten nicht entgegengenommen.

Merci de nous communiquer votre choix de menu 1 semaine à l'avance si possible.  
*Die Menüwahl für Gästegruppen sollte uns möglichst 1 Woche vor dem Anlass mitgeteilt werden.*

### Quant au nombre définitif de participants, veuillez nous l'annoncer 24 h avant le repas.

De petits changements de dernière minute peuvent être annoncés par téléphone le matin même du repas, soit jusqu'à 9h au plus tard.

### **Melden Sie uns bitte die definitive Teilnehmeranzahl 24 Stunden vor der Ankunft.**

*Eine unerwartete kleine Aenderung der Teilnehmeranzahl kann uns bis spätestens 9Uhr am Reisetag telefonisch mitgeteilt werden.*

Nous vous conseillons volontiers de manière personnalisée et nous réjouissons de vous recevoir à Mont-Crosin!

*Für spezielle Fragen stehen wir gerne zur Verfügung und freuen uns, Sie in Mont-Crosin empfangen zu dürfen.*

Jean-Luc & Sylvia Pittet CH-2610 Mont-Crosin T +41 (0)32 944 14 55 vert-bois@bluewin.ch www.vert-bois.ch