

Suggestions de menus simples 2018
Menüvorschläge 2018 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, mousseline aux fines herbes 14.- ♦
Forellenfilet aus Soubey (JU) mit Kräutersauce

Feuilleté d'asperges de Cavaillon, sauce ciboulette 14.- (avril/mai)
Pastetchen mit Cavaillon-Spargeln

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

Terrine de caille au raisins, petites crudités 14.-
Wachtel-und Traubenterrine mit Salat

Plats principaux *Hauptgerichte*

Emincé de volaille au curry, riz à l'ananas et banane 19.- (France)
Geflügelgeschnetzeltes an Currysauce, Reis mit Anananas

Suprême de poularde du pays rôtie diablée, légumes du marché et pommes*
provenance Suisse 22.-/ 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 28.- ♦
Forellenfilet vom Doubs mir Kräutern gedünstet, Kartoffeln und Gemüse

Pavé de saumon d'Ecosse grillé, sauce hollandaise,
pommes persillées et légumes 28.- *Lachsschnitzel gegrillt*

Aiguillettes de bœuf d'élevage (Franches-Montagnes) béarnaise OU poivre vert,
légumes du marché et pommes* 33.- ♦
*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 22.-
Rindsgeschnetzeltes an Paprikasauce, hausgemachte Spätzli und Gemüse

Escalope de porc cordon-bleu, pommes* et légumes du marché 23.-
Schweineschnitzel Cordonbleu, Kartoffeln und frisches Gemüse*

Rôti de bœuf braisé, pommes* et légumes du marché 26.-
Rindsbraten an Rotweinsauce, Kartoffeln und frisches Gemüse*

Composition de légumes du marché et champignons des bois sautés 24.-
Marktfisches Gemüse und Waldpilze

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

* = *Beilage... Gratin dauphinois **oder** Kroketten **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.*
 Les viandes sont de provenance suisse (sauf mention autre).
Fleisch servieren wir aus Schweizer Herkunft (Ausnahmen erwähnt).

◆ 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 gemeinsames Menü zu einigen.
Ausnahmen z. Beispiel Vegetarier oder Allergien können selbstverständlich vorher 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*
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*

Prix par personne 7,7% 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. 7,7% 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 Änderung 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.