



Suggestions de menus simples 2020
Menüvorschläge 2020 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 15.- ♦
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, mousseline aux fines herbes,
pommes persillées et petits légumes 28.- ♦
Forellenfilet vom Doubs, Kräutersauce, 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* 34.- ♦
*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 23.-
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.-
Marktfrisches 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** Krokette**n** **oder** Frite**s** **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

Parfait glacé au vin cuit 12.50
Eisparfait Hausspezialität

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.