



CARTE DE BANQUETS AUTOMNE – HIVER 2019

Vous avez la possibilité de créer votre propre menu et pour cela, nous nous permettons de vous expliquer nos règles du jeu :

- Nos propositions de menus sont valables pour des groupes à partir de 10 personnes, avec choix d'un menu commun.
- Les propositions de banquets comptent pour les événements organisés en dehors des heures d'ouverture de notre restaurant le jardin. Durant les heures d'ouverture du restaurant il y a aussi la possibilité de recevoir une proposition de menu selon notre carte de mets du jour.
- Nous vous prions de choisir une proposition par plat. (1 choix par plat : Ex. 3 choix si un menu à 3 plats)
- Au quotidien nous servons toujours une proposition végétarienne, comme alternative pour les personnes qui ne mangent pas de viande.
- Nous vous remercions d'avance de nous communiquer les éventuelles allergies alimentaires.
- Nous vous rendons attentifs que nous ne pourrions pas tous les jours vous garantir une alternative avec du poisson, cela en raison de nos valeurs de qualité de nos produits et de nos arrivages quotidiens.
- Les boissons sont en supplément
- En dehors des heures d'ouverture de notre restaurant, un montant de CHF 1'000 de consommation incluant les boissons est demandé.

Nos prix

Menu Entrée + Plat ou Plat + Dessert	CHF 43.00
Menu Entrée (salade ou potage du jour) + Plat + Dessert	CHF 48.00
Menu Entrée + Plat + Dessert au choix	CHF 55.00
Supplément Fromage pour un menu à 4 plats	CHF 68.00
Proposition Menu du jour 3-plats durant les heures d'ouverture du Restaurant le Jardin	CHF 30.00

Tous nos prix sont en CHF et inclus la TVA à 7.7%

Nous restons bien évidemment à votre entière disposition en cas de questions ou de demandes supplémentaires.



ENTRÉES - VORSPEISEN

Tartelette feuilletée d'oignons confits au lard paysan et gorgonzola

Blätterteigtörtchen mit im Bauernspeck kandierte Zwiebeln und Gorgonzola

Velouté de potimarron au lait d'amande

Kürbissuppe mit Mandelmilch

Salade d'endives, fromage de chèvre, poires et pain d'épices

Endiviensalat, Ziegenkäse, Birnen und Lebkuchen

MENU VÉGÉTARIEN - VEGETARISCHES MENÜ

Légumes de saison rôtis au four, mousseline de panais et tuile de noix

Selon la saison, la météo et les récoltes...

Saisongemüse aus dem Ofen, Pastinakenmousse und Ziegel aus Walnüssen

Je nach Saison, Wetter und Ernte...

Choux farci au tofu, riz parfumé et légumes racines

Gefüllter Kohl mit Tofu, Parfümreis und Wurzelgemüse

POISSON - FISCH

Dorade snackée, sauce à l'ail, gnocchis aux châtaignes et pousses d'épinard

Knusprig gebratene Brasse, Knoblauchsauce, Kastaniengnocchi und Spinatsprossen

Lieu jaune grillé, sauce au citron yuzu, mousseline de topinambours aux noix, duo de brocolis et chou-fleur

Gegrillter Seelachs, Yuzu-Zitronensauce, Topinamburmousse mit Nüssen, Broccoli-Duo und Blumenkohl



VIANDE · FLEISCH

Souris d'agneau cuite à basse température, sauce au vin cuit, spaetzli maison et chou rouge braisé

Niedergegarte Lammhaxen, Sauce mit Birnendicksaft, hausgemachte Spätzli und geschmorter Rotkohl

Rôti de bœuf aux figes, gratin dauphinois à la courge et pommes de terre

Rinds-Braten mit Feigen, Gratin Dauphinois mit Kürbis und Kartoffeln

DESSERT · DESSERT

Poire pochée au vin blanc, parfait glacé au nougat

In Weisswein pochierte Birne, Nougat-Parfait

Croustade tiède de pommes caramélisées et glace vanille

Knüspriges Dessert, unser Art, aus karamellisierten Äpfeln mit Vanille Eis

Coulant tiède au chocolat et glace vanille

Fliessender Zartbitterschokoladenkuchen mit Vanille Sauce