

Restaurant du Centre de Loisirs



Das Personal vom Restaurant
wünscht Ihnen Herzlich Willkommen

Hôtel Restaurant Cristal
Chemin des sports 10
2350 Saignelégier
032/951.24.74
Info@centredeloisirs.ch
www.centredeloisirs.ch

1.

Minestrone

Schweinspicatta nach Mailänder Art

Risotto mit Parmesan

Sautierte Zuchetti

Panna Cotta

Beerensauce

Fr.24.-

3-5-7-9-

2.

Hausgemachte Terrine
mit Blattsalat

Geflügelbrustschnitzel
mit Safransauce

Kräutertagliatellen

Tomaten «à la Provençale» und Brokkoli

Schokolademousse

Fr.29.-

1-5-7-9-10-12

3.

Salat « Di Mare »

Krevetten und Rauchlachs

Schweinskarree niedergegart

Steinpilzsauce

Kartofelkroketten

Gemüse garnitur

Gebrannte Creme mit Tonka Nüssen

Fr.39.-

1-2-3-4-5-7-9-10-12

4.

Salat mit wärmen Ziegenkäse
mit Speck

Lammrückenfilet in Pistazienkruste

Thymianjus

Bratkartoffeln

Buntes Gemüse

Parfait glacé Grand Marnier

Fr. 42.-

3-5-7-9-10-12

5.

Mariniertes Forellenfilet

Meerrettichsauce

Salatgarnitur

Rindsbraten mit Schalotten (Roastbeef)

Gratin Dauphinois

Bunte Gemüse garnitur

Charlotte mit Früchten

Fr.45.-

1-3-4-5-7-9-10-12

6.

Gebratenes Doradenfilet
mit Weissbutter und Wildreis

Kalbstournedos mit Speck

Kräftige Thymiansauce

Pommes frites

Gemüseauswahl

Vacherin glacé

Fr. 49.-

1-3-4-5-7-9-10-12

7.

Gegrilltes Zanderfilet
Gemüsejulienne
Weissbutter

Kalbsrückenfilet im Ofen gegart
Orangensauce
Pommes Duchesse
Karotten und Brokkoli Flan

Sorbetauswahl mit Beeren

Fr. 52.-

1-3-4-5-7-9-10-12-

8.

Menü Jura

Forellenfilet nach Jura Art
Salzkartoffeln

Mit Rauchwurst gefülltes Schweinskarree
Floutes (Kartoffelpüree mit brauner Butter)
Glasierte Karotten

Ragusa Parfait glacé

Fr. 38.-

1-3-4-5-7-8-9-10-12-

9.

Menü für den kleinen Hunger

Specksushi
Trüffelölschaum
(Appetit-Häppchen)

Lauwarme marinierte Kaninchenfilets
auf Salatbett mit Haselnussöl

Seezungenfilet mit Lachsmousse
Rassiges Thai-Gemüse
Wildreis

Gewürzte Kalbsnuss
mit seinem Saft
Pommes Anna
Gemüsevariation

3 Rosetten Tête de Moine (Frs 7.- Suppl.)

Früchtegratin mit Sabayon
Rosenglace

Fr.68.-

3-4-5-6-7-9-10-12-

10.

Menü Jura

Salat nach Jura Art
Speck, Rauchwurst, Tête de Moine
und Toétché (salziger Rahmkuchen)

Beinschinken (Hamme)
BFM-Senfsauce
Gratinierte Kartoffeln
Bohnen und Tomaten aus dem Ofen

Damassine Soufflé glacé

Fr. 46.-

1-3-5-7-9-10-12-

11.

Menu Franches-Montagnes

Pilzschnitte

Bresi (geräucherter Rindsbraten) mit
Fichtennadeln
Kartoffeln Gratin
Vergessene Gemüsesorten

Apfel nach Jura Art
Honigsauce und Glace

Fr. 40.-

1-3-5-7-9-11-

12.

Frühlingsmenü

Spargeln auf Blätterteig
Krevetten mit grüner Currysauce

Kalbsschnitzel
Frische Kartoffeln
Marktgemüse

Marinierte Erdbeeren
Schokoladenglace

Fr. 40.-

1-2-3-5-7-

Dieses Menü wird vom März bis Mai serviert

13.

Herbstmenü

Sautierte Pilze
mit Salat und Wachtelei

Hirschentrecôte nach Jägerart
Spätzli
Wildgarnitur

Gebrannte Creme mit Maroni
Mandelkekse

Fr. 45.-

Dieses Menü wird von September bis

November serviert 1-3-5-7-121-3-5-7-12

14.

Eglifilets mit Mandeln
Salzkartoffeln

Rindsfilet mit Morchelsauce
Pommes Parisienne
In Butter gedünstetes Gemüse

Ananas-Carpaccio
Schokoladenglace

Fr. 52.-

1-3-4-5-7-9-10-12

Allergene

- 1 Gluten
- 2 Krustentiere
- 3 Eier
- 4 Fisch
- 5 Erdnüsse
- 6 Soja
- 7 Laktose
- 8 Nüsse
- 9 Sellerie
- 10 Senf
- 11 Sesam
- 12 Sulfite
- 13 Lupine
- 14 Weichtiere

Wir empfehlen Ihnen für alle

Gäste dasselbe

Menü auszuwählen.

Vielen Dank

Wir bemühen uns, mit frischen und qualitativ hohen Produkten zu arbeiten.

Sie müssen die Anzahl Gäste bis spätestens 3 Tage vor dem Anlass bekannt geben. Sollten sich nach dieser Frist Gäste abmelden, werden die bestellten Menüs in Rechnung gestellt.