

## Menü Bistrot

(von Dienstag bis zum Mittagessen am Samstag, Feiertage ausgenommen)

1 Vorspeise + 1 Hauptspeise  
oder  
1 Hauptspeise + 1 Dessert **13,50 €**

### Oder

1 Vorspeise, 1 Hauptspeise  
und 1 Dessert **16,50 €**

1 Glas Poulsard (leichter Rotwein)  
\*\*\*

Terrine nach Art des Küchenchefs  
oder

Salat Franc - comtoise

(Salat, Tomaten, Comté - Käse, Morteau-Wurst  
(geräucherte Rohwurst) und Walnüsse)

oder

Auberginentatar mit Paprika

oder

Tagesgericht

oder

Hähnchenbrust in Sahnesauce mit  
Comté (Rohmilchhartkäse) überbacken

oder

Forellenfilet im Chardonnay

\*\*\*

Faisselle (Bröselquark nach französischer Art)

oder

Clafoutis (französischer Schlupfkuchen) mit

Früchten der Saison

oder

Parfait-Glacé

\*\*\*

Tasse Kaffee

**Kindermenü 8,50 €**

Chicken Nuggets

oder

Forellenfilet

oder

Morteau-Wurst und Concoillotte  
(Schmelzkäsespezialität)

\*\*\*

Moelleux gourmand (lauwarmer  
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern)

oder

Eisbecher

Beilagen: Reis, Nudeln, Kartoffelgratin  
Gemüsetagliatelle

**Menü Terroir 20 €**

Geschnetzelte, geräucherte Rinderzunge mit  
Salat, Walnüssen und Comté - Käse in gelbem  
Weinessig und Haselnussöl

oder

Morteauwursttatin in Trousseauweinsauce

\*\*\*

Millefeuille von der „Les Planches Forelle“ mit  
Lauchkompott in Gelbweinsauce

oder

Nüsschen von der Schweinebacke im Macvin

\*\*\*

Dessert nach Wahl

**Menü Caveau 28 €**

Entencarpaccio in Haselnussöl mit  
Szechuanpfeffer

oder

Zander mit Gemüse allerlei und mariniertem  
Schinken in Tomatenessig

\*\*\*

Flammierte Riesengarnelenspieße im Pontarlier  
(Anisgeschmack)

oder

Medaillons vom Seeteufel mit angerösteten  
Morteauwürfeln in Trousseauweinsauce

oder

Huhn in Gelbweinsauce mit Morcheln

\*\*\*

Käseplatte

\*\*\*

Dessert nach Wahl

**Menu Gourmand 34 €**

Entenstopfleberterrine im Vin de Paille, Mango -  
Chutney und geröstetes Gewürzbrot

oder

Morcheln im Blätterteig und Brotscheiben mit  
Comté - Käse

\*\*\*

Zanderfilet im Savagnin mit cremigem  
Krebsrisotto

oder

Knuspriges Kalbsbries mit gerösteten Morcheln

oder

Lammkarree in Haselnusskruste

\*\*\*

Käseplatte

\*\*\*

Dessert nach Wahl

## Vorspeisen

Auberginentatar mit Paprikacreme, luftgetrocknetem Schinken aus dem Jura  
und sonnengetrockneten Tomaten 7,00 €

Morteauwursttatin (geräucherte Rohwurst) in Trousseauweinsauce (Rotweinsauce) 9,00 €

Geschnetzelte, geräucherte Rinderzunge mit Salat, Walnüssen und Comté -Käse  
in gelbem Weinessig und Haselnussöl 9,50 €

Entencarpaccio im Haselnussöl mit Szechuanpfeffer 12,00 €

Zander mit Gemüse allerlei und Rohschinken in Tomatenessig 12,50 €

Morcheln in Blätterteig und Brotscheiben mit Vieux Comté (Reifezeit 12 Monate) 15,50 €

Entenstopfleber im Vin de Paille (Likörwein aus dem Jura) mit geröstetem Gewürzbrot  
und Mango-Chutney 16,50 €

## Fish und Fleischgerichte

Nüsschen von der Schweinebacke im Macvin (Likörwein aus dem Jura) 14,00 €

Entenbrust mit Weichselkirschen 16,50 €

Lammkarree mit frischen Kräutern 21,00 €

Knuspriges Kalbsbries mit gerösteten Morcheln 23,00 €

Geflügeleintopf in Gelbweinsauce mit Morcheln 24,50 €

Millefeuille von der „Les Planches Forelle“ mit Lauchkompott in Gelbweinsauce 14,00 €

Medaillons vom Seeteufel mit angerösteten Morteauwürfeln (geräucherte Rohwurst) in  
Trousseauweinsauce (Rotweinsauce) 16,00 €

Flammierte Riesengarnelenspieße im Pontarlier (Anisgeschmack) 17,00 €

Zanderfilet im Savagnin (Weißwein) mit cremigem Krebsrisotto 18,00 €

## Käse

Faisselle (Bröselquark nach französischer Art) 4,50 €

„Bleu de Gex“ (würziger Blauschimmelkäse aus dem Jura) Fruchtkompott und Gewürzbrot 5,00 €

Verschiedene Käsesorten aus der Comté (Vieux Comté, Morbier, Cancoillotte) 6,00 €

## Desserts

Eisbecher (Vanille, Schokolade, Johannisbeere, Himbeere, Pistazie, Zitrone, Spekulatius) 4,50 €

Crème brûlée (mit Zucker karamellisierte Creme) im gelben Wein 6,00 €

Aumonières mit Früchten der Saison und Orangenbutter 6,00 €

Parfait-Glacé im Marc du Jura (Obstschnaps) 6,00 €

Karamellisierte Gewürzbirnen und Schokoladenmousse 7,00 €

Schokoladenbiskuit mi-cuit 8,00 €