


CARTE DES MENUS 2010




RESTAURANT DES GROTTES RÉCLÈRE



Informations pour réservations

Au choix, maximum deux menus par société et minimum 15 personnes par menu. Chauffeur gratuit à partir de 20 personnes. Les réservations se font par confirmation écrite ou par téléfax, au plus tard 3 jours à l'avance. Pour les réservations de moins de 48h à l'avance, veuillez consulter nos propositions de dernière minute . Sous réserve de modification des prix. TVA. Comprise.

Höchstens zwei verschiedene Menus pro Gesellschaft und mindestens 15 Personen pro Menu. Chauffeur gratis ab 20 Personen. Wir bitten um schriftliche Bestätigung der Reservationen oder Fax spätestens 3 Tage vor Ankunft. Für Spätreservationen, 48 Std. vor Ankunft, beachten Sie unsere Letz Minute Angebote . Unter Vorbehalt von Preisänderungen. Mw.ST. inbegriffen.

PROPOSITIONS de MENUS pour SOCIETES

1. Salade paysanne
Escalope de dinde à la crème
Riz Créole
Ananas au Kirsch

Bauernsalat
Truthahnbrust an Rahmsauce
Reis Créole
Ananas mit Kirsch 22.-

2. Salade paysanne
Sauté de porc aux champignons
Nouilles au beurre
Flan caramel

Bauernsalat
Schweinsragout an Pilzsauce
Butternudeln
Karamelköpfl 24.-

3.* Salade mêlée
Escalope de porc panée
Frites et légumes de saison
Soufflé glacé Grand Marnier

Gemischter Salat
Paniertes Schweinsschnitzel
Pommes frites und Saisongemüse
Soufflé glacé Grand Marnier 26.-

4. Croûte aux champignons
Truite meunière, Pomme vapeur
Meringue glacée

Pilzrahmschnitten
Forelle "Müllerinnenart", Dampfkartoffeln
Meringue mit Rahmglace 29.-

5. Oeuf Mimosa
Jambon à l'os
Rösti et légumes de saison
Flan caramel

Ei Mimosa
Beinschinken
Rösti und Saisongemüse
Karamelköpfl 26.-

6. Assiette de crudités
Cordon bleu
Frites et légumes de saison
Tarte aux fruits

Gemischter Salat
Schweins "Cordon bleu"
Pommes frites und Saisongemüse
Fruchtkuchen 31.-

7.* Crudités de saison
Filets mignons "Forestiers"
Spätzlis et légumes de saison
Soufflé glacé Grand Marnier

Gemischter Salat
Schweinsfilet "Forestier"
Spätzlis und Saisongemüse
Soufflé glacé Grand Marnier 36.-

8. Escalope de saumon à la ciboulette
Filets mignons aux chanterelles
Nouilles au beurre
Légumes de saison
Sorbet Damassine

Lachsfilet an Schnittlauchsauc
Schweinsfilet an Eierschwammsauce
Butternudeln
Saisongemüse
Zwetschgensorbet mit Damassine 44.-

9. Crudités
 Filets de Truite au basilic
 Pomme vapeur
 Sorbet Damassine
 Entrecôte forestière
 Spätzlis et Jardinière de légumes
 Tête de Moine
 Soufflé glacé Grand Marnier

Gemischter Salat
Forellenfilets an Basilikumsauce
Dampfkartoffel
Zwetschgensorbet mit Damassine
Entrecôte an Pilzsauce
Spätzli und Gemüse
Soufflé Glacé Grand Marnier

56.-

MENU VEGETARIEN

10. Salade mêlée
 Spätzlis sauce champignons
 Légumes de saison
 Dessert du jour

Gemischter Salat
Spätzli an Pilzsauce
Saisongemüse
Dessert

20.-

MENUS SIMPLES

20. Escalope de porc panée
Paniertes Schweinsschnitzel 17.-
21. Tranche de porc café de Paris
Schnitzel mit Kräuterbutter 19.-
22. Jambon à l'os / *Beinschinken* 20.-
23. Cordon bleu de porc
Schweins "Cordon bleu" 23.-
24. Filet mignon aux chanterelles
Schweinsfilet an Eierschwammsauce 30.-
25. Entrecôte café de Paris
Entrecôte mit Kräuterbutter 31.-


Accompagnés de légumes et frites ou spätzlis.
Serviert mit Gemüse und Pommes frites oder Spätzli.

Gratin Dauphinois supplément
Kartoffelgratin Zuschlag 2,50

26. 1 Truite à choix bleu ou meunière 17.-
1 Forelle nach Wahl, Forelle blau oder Müllerinnenart
27. 2 Truites à choix bleu ou meunière 32.-
2 Forellen nach Wahl, Forelle blau oder Müllerinnenart

Les truites sont accompagnées de pommes vapeur
Die Forellen werden mit Dampfkartoffeln serviert

Au choix, maximum deux menus par société.
Höchstens zwei Menus pro Gesellschaft.
 Sous réserve de modification des prix. / TVA. comprise
Unter Vorbehalt von Preisänderungen. / MwSt. inbegriffen

•••••
 • Au choix, maximum deux menus par société et minimum 15
 • personnes par menu. Chauffeur gratuit à partir de 20 pers.
 • Les réservations se font par confirmation écrite ou par
 • téléfax, au plus tard 3 jours à l'avance. Pour les réservations
 • de moins de 48h à l'avance, veuillez consulter nos
 • propositions de dernières minutes  Sous réserve de
 • modification des prix. TVA. Comprise.
 •••••

PETITE RESTAURATION

Jambon à l'os, salade <i>Beinschinken mit Salat</i>	16.-
Assiette Jurassienne <i>Jurateller</i>	18.-
Salade Paysanne <i>Bauernsalat</i>	12.-
Salade panachée géante <i>Grosser gemischter Salat</i>	12.-
Lard sur planche <i>Speck auf Brett</i>	8.-
Saucisse d'Ajoie sur planche <i>Trockenwurst (Ajoie) auf Brett</i>	8.-
Tête de Moine (fromage) <i>Tête de Moine (jurassische Käsespezialität)</i>	10.-
Fromage / Käse	9.-

Spécialités

Filet de truite du vivier fumé "maison" accompagné de salade <i>Hausgeräucherte Forellenfilets mit Salat</i>	18.-
Saumon fumé "maison" <i>Hausgeräucherter Lachs</i>	18.-
Assiette Norvégienne (saumon et truite) <i>Norwegischer Teller (Lachs und Forelle)</i>	18.-

CHASSE du PaYS

« La GIBECIERE du PATRON »
de SEPTEMBRE à MARS

CHEVREUIL *REH*

Civet / <i>Rehpfeffer</i>	22.-
Gigot Grand Veneur <i>Rehkeule "Grand Veneur"</i>	30.-
Médailon au Poivre Rose (selle) <i>Rehrücken "au Poivre Rose"</i>	36.-
Garni de fruits, légumes, spätzlis. <i>Serviert mit Früchten, Gemüse und Spätzli.</i>	

SANGLIER *WILDSCHWEIN*

Civet / <i>Wildschweinpfeffer</i>	22.-
Gigot aux Bolets <i>Wildschweinkeule an Steinpilzsauce</i>	29.-
Côtelettes de Marcassin "Saint-Hubert" <i>Frischlingsrippchen "Saint-Hubert"</i>	30.-
Garni de fruits, légumes, spätzlis. <i>Serviert mit Früchten, Gemüse und Spätzli.</i>	

A LA CHEMINEE

TOUS les WEEK-END
de JUIN à SEPTEMBRE

Jambon à l'os (spécialité du Chef)
Beinschinken (Spezialität) 20.-

Tranche de porc café de Paris
Schweinsnitzel mit Kräuterbutter 19.-

Filet mignon de porc
aux chanterelles (spécialité du Chef)
Schweinsfilet an Eierschwammsauce 30.-

Steak de boeuf café de Paris
Rindssteak mit Kräuterbutter 25.-

Entrecôte café de Paris
Entrecôte mit Kräuterbutter 31.-

Truite en papillote, pomme vapeur
Forelle "en papillote", Dampfkartoffeln 16.-

Toutes nos viandes sont accompagnées d'une sauce froide,
salade et de garnitures du jour.
Serviert mit kalter Sauce, Salat und Tagesbeilagen.

Réservation possible en semaine à partir de 15 personnes.
Während der Woche Reservierung möglich ab 15 Personen.

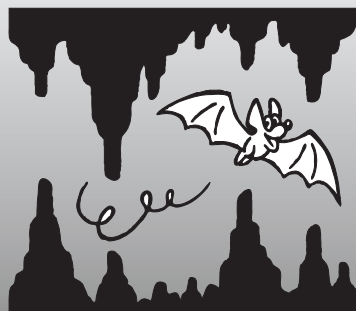
HÉBERGEMENTS

NOUVEAU



HÔTEL BUNGALOWS YOURTES CAMPING

PRÉHISTO-PARC ET GROTTES DE RÉCLÈRE



UN BUT DE PROMENADE UNIQUE POUR TOUS

INFORMATIONS & RÉSERVATIONS
GROTTES ET PRÉHISTO-PARC

CH - 2912 RÉCLÈRE

TÉL. 032 476 61 55 FAX 032 476 62 33

WWW.PREHISTO.CH

EMAIL INFO@PREHISTO.CH

GRO+PPITARIFS12010\Couvert_Menu_10_A.ai

Durant le mois de novembre,
venez déguster nos menus
traditionnels de la St.Martin

Exemple de menu:

Totché

Pot au Feu, Bouilli

Gelée

Boudin, Pommes, Racines Rouges

Grillades, Atriaux, Röstis

Sorbet Pruneaux à la Damassine

Jambon, Choucroute

Soufflé Glacé aux Mûres

55.-

Demandez nos offres. Réservation nécessaire.

Ne manquez pas cette fête traditionnelle de
l'Ajoie. Animations diverses dans la région.