







Restaurant Les Écuries

 Herbstsalat (rohes und blanchiertes Gemüse, Salat, hausgemachte Sauce und geröstete Samen)	8.-
 Linsensuppe aus Sur-Chaux mit Kümmel aus dem Jura	8.-
Knusprige Blutwurst mit Äpfeln, grüner Salat	12.-
Schweinefleisch-Rillettes mit Fichte, Brot und Gurken	12.-
	Halbe Portion
 Haferrisotto mit Pilzen aus unseren Wäldern	12.- 17.-
Rindfleischbavette mit Schalotten und Rotwein, Gemüse und Gratin dauphinois	18.- 28.-
 Dinkelnudeln, Tofu aus dem Pitoux und späte Tomaten	11.- 18.-
Geschmortes Schweinefleisch, Brennesseln und Speck, Kartoffelpüree und Gemüse	13.- 20.-
 Kartoffelragout, Linsen aus dem Jura und kleine gemüse	11.- 16.-
Atriale, Zwiebel-Bier-Saft, Linsen aus dem Jura und Gemüse	12.- 20.-
Schokoladenkuchen (12 min. Kochzeit) mit Johannisbeer-Coulis	8.-
 Obstkuchen	6.-
Jurassien-Cup (Pflaumeneis, mit Damassine übergossen)	11.-

Willkommen im Restaurant Les Ecuries.

Das Spiegelberg Festival hat seine Wurzeln in den Franches-Montagnes, einem Teil des Jura massivs, dessen authentische Landschaften seit Jahrhunderten vom Ackerbau, der Uhrmacherei und dem Handwerk geprägt sind.

Mit dieser Speisekarte möchten wir die regionale Landwirtschaft, saisonale Produkte und kurze Transportwege in den Vordergrund stellen, als Hommage an die einzigartige Gebirgslandschaft, die Architektur der Bauernhöfe, die wilden Weiden und die besonderen Traditionen, die diese Region so besonders machen.

Gehen wir gemeinsam auf die Reise. Eine Reise, die vom Feld bis zum Teller und von den Äckern an den Gaumen führt und die wir gemeinsam mit den stolzen und engagierten Erzeuger*innen unserer Produkte unternehmen, für die ein respektvoller Umgang mit dem Land und seinen Lebewesen höchste Priorität hat.

Restaurant Les Ecuries



Les fournisseurs-seuses, producteurs-trices et partenaires:

- Kartoffeln und Eier
- Fleisch und Fleischzubereitung
- Tofu und Dinkelnudeln

- Linsen und Hafer
- Gemüse, Obst und andere Lebensmittel
- Käse und Milchprodukte

Famille Mertenat, Les Bois
Boucherie Bilal, Les Bois
Ferme Ecotone, Berlincourt
(die Nudeln werden in den Ateliers Protégés Jurassiens in Delémont hergestellt)
Domaine Sur-Chaux, Courtételle
La Marchande, Saignelégier
Fromagerie des Reussilles