



Spezialitätenkarte „BRR...“ (Braten, Roesti, Raclette & mehr)

inspiriert von einem Kurztrip nach „französisch Sibirien“ (die Franche Comté, wohin es die Roesti aus der benachbarten Schweiz natürlich auch geschafft haben)

Von Fr. 11.01. bis So 20.01.1918

Herzlich willkommen in und bei „Hermannsdorfers im Schützenhaus.

Viele kennen die Franche-Comté leider nicht. Dabei ist diese Region Frankreichs bzw. der Schweiz gar nicht weit von uns. Ein Großteil ist französisch-schweizerischer Jura, der sich bis auf 1700 m von Basel bis über Genf hinaus beiderseits der Grenze erstreckt und nach Westen hin zur Saone absinkt. Es gibt vis à vis der Bourgogne auch sehr gute Weinspezialitäten (Vin Jaune, Vin de Paille) aus Rebsorten wie Savagnin.

Kaum bekannt, trotz vieler Natursehenswürdigkeiten wie Resurgences oder Wiederquellen, dem Balcon du Jura auf 1200 m mit freiem Blick über Genfer See hinweg auf den Montblanc, wilden Schluchten auch genannt „grüne Hölle“ (Louequelle) und malerischen, unberührten Flusstälern, bis zu Glacières oder Höhlengletscher auf 900 m Seehöhe unterirdisch gelegen. Von sibirisch anmutenden Wäldern bis hin zu schönen Seen, Klöstern, und Burgen (Chateau de Joux, in dem Kleist einsaß oder Romainmotiers auf dem Schweizer Jakobsweg), Malerwinkeln in Ornans (Gustave Courbet) und und.

Das soll Ihnen ein „bisschen“ Appetit auf einen Besuch dort und auf essen bei uns machen. Wir kommen seit vielen Jahren dorthin und hatten ein Jahr lang ein Chalet auf 1200 m Seehöhe von guten Freunden gemietet, wo ich auch jetzt ein paar Tage war.

Zu Essen gibt es im Jura auch Feines und nicht zuletzt Top- Käse von der Race Montbeliard (Montbeliard ist eine schwäbische Gründung und mancher Stuttgarter weiß heute noch was mit Mömpelgart gemeint ist). Wir haben zwei Sorten Comté von der Biokäserei in Chapelle de Bois, sowie Morbier und einen Raclette und Vacherin, von einer Appellation, die gerade mal ein paar Quadratkilometer misst und weltbekannt ist. Daneben gibt es aus meiner Sicht die „Beste Wurst der Welt“ Saucisse de Morteau mit einer feinen Käsesauce (Cancoillotte), es gibt Morcheln und feine Fische aus dem Doubs und Limonade wie einst. Der Jura ist die Heimat des Absinth und eines besonders reinen Pastis, mit dem ich eine inzwischen schon vielgeschätzte Sauce mache. Übrigens ist 1901 einem Fischer der intensive Geruch der Loue nach Absinth aufgefallen. Es stellte sich heraus, dass bei einem Brand in Pontarlier der Inhalt von 100.000 Absinthflaschen in den Doubs geflossen sind und man durch die Aufmerksamkeit des Fischers eine unterirdische Karstverbindung zwischen Doubs und Loue fand. Die Fische sollen in diesen Tagen besonders gut geschmeckt haben. Sie sehen- es fällt mir schwer von dieser Region aufhören zu erzählen- lassen Sie es sich schmecken.

Bon Appetit.



Spezialitätenkarte „BRR...“ (Braten, Roesti, Raclette) inspiriert von einem Kurztrip nach „französisch Sibirien“ (die Franche Comté, wohin es die Roesti aus der benachbarten Schweiz natürlich auch geschafft haben)

Rillettes Maison und Saucisse de Morteau, „erstmals“ hausgemachte Rillettes (Art Schmalzfleisch mit Betonung auf Fleisch) und die beste Wurst der Welt mit französischen Mini- Cornichons und Kartoffelbrot € 5,80

„Morbiflette“ au Poireau et Lard, Gröstl mit Speck auf Lauch, überschmolzen mit Morbierkäse (frisch von der Biokäserei Chapelle de Bois), (auch ohne Speck möglich), Salat € 11,50

Saucisse de Morteau, Sauce Cancoillotte (wirklich leichte typische Käsesoße), Roesti, Salat, typisch für den Jura für mich Wurst, wie sie sein muss € 13,80

Ofen- Raclette mit Raclette direkt von der Biokäserei in Chapelle des Bois, frische und eingelegte Gemüse, Cornichons, Champignons, Speck, Aronia- Preiselbeeren, kleine Kartoffeln € 15,80
Natürlich auch **vegetarisch**

Daube (Rinderschmorbraten) au Vin Jaune et Morilles (Morcheln), Roesti, Legumes, Vin Jaune ist ein sehr hochwertiger Dessertwein aus dem Jura, der in 0,62 l (!) Flaschen verkauft wird und der eine Sherrynote hat, Wintergemüse, Rösti € 15,80

Quenelles de Sandre dans une Coulis aux Ecrevisses flambée au Vieux Pontarlier Pastis, Pates Fraiches (Rezept nach einem Kollegen aus Malbuisson am Lac St. Point) Zanderklöschen in mit altem Pontarlier-Pastis flambierten Flusskrebssößle, frische Nudeln € 18,80

„Café Gourmand“, Absinthparfait mit Orangensalat, Geeistes Mousse au Chocolat mit Sauerkirschgrütze, Myrtille au fromage Blanc à la Louche (Heidelbeerequark aus handgeschöpftem Quark), Galette de Roi (Königskuchen, mit Mandelbratapfelfüllung € 7,50

Fromage, Käsedessert mit 3 Käsen aus der Franche Comté, mit Vacherin Mont d´Or, Comté, Morbier und Tomme, Brot € 7,50

Fromage sur Planche, Käsebrett reich garniert groß € 12,50
(Die Käse gibt es natürlich auch zur Mitnahme)

Thomas Hermannsdorfer



Besondere Getränke aus dem Jura

Vin Jaune , 6 Jahre gelagerter Wein als Apero 5 cl,	€ 4,80
ebenso Macvin aus Traubenmost und Marc de Jura, 5 cl	€ 3,80
Absinth („die grüne Fee“) wo sie herkommt 2 cl 65% klassisch mit Eiswasser Zucker und Absinthlöffel serviert	€ 4,90
Reiner Anispastis Vieux Pontarler	€ 3,50
Genepis , spezieller Wermuth der Alpen und des Jura 2 cl	€ 3,50
Fraise de Bois mit Secco 0,1 l (Walderdbeerelikör)	€ 3,80
Tannespitzenlikör	€ 3,50
Gentiana Enzianwein Marcel Michel 5 cl	€ 2,80
Enzianbrand die Überraschung edel, mild, gut und gesund	€ 5,00