

jura hotel restaurant

Bienvenue chez nous



**Famille Jacqueline & Alexander Matti
avec Melina&Sean
et tout le team du Jura**

(MwSt-Nr. CHE-111.784.895)

Entrées froides

| | Entrée | Portion |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------|---------|
| Assiette-Jura, jambon cru, viande des grison, salami, saucisson sec et fromage | 14.— | 22.— |
| Cocktail de crevettes | 14.— | 24.— |

Salades

| | | |
|-------------------------------------------------------------|--|-------|
| Salade verte | | 8.— |
| Salade mêlée | | 9.50 |
| “Salade-Jura „ | | |
| Salade verte et doucette avec lard, croûtons et champignons | | 12.50 |
| Salade de doucette avec œuf | | 10.— |
| Salade de doucette avec œuf, lard et graines de tournesol | | 11.50 |

Soupes/Potages

| | |
|-------------------------------------|-----|
| Potage du jour (seulement à midi) | 5.— |
| Crème de tomate | 9.— |
| Crème de volaille parfumée au curry | 9.— |

Entrées chaudes

| | Entrée | Portion |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------|---------|
| Escargots de Bourgogne gratinés au beurre de fines herbes | | |
| 6 pièces | 15.50 | |
| 12 pièces | | 25.— |
| Foie de veau et ris de veau sur salade de doucette garnie avec des fruits | 18.— | 26.— |
| Filets de perche meunière ou frit, garni avec des pommes nature, sauce tartare | 16.— | |
| Toast'' Weidmann`s Heil,, Bolets, morilles et champignons à la crème sur toast | 16.— | 26.— |

Plats Principaux

Poissons et crustacé

Filets de perche frits (200 gr), pommes nature, et sauce tartare 34.50 *

Filets de perche meunière (220 gr) aux amandes ou câpres, pommes nature 33.50 *

Porc

Escalopes de porc panées (2x 70g) avec pommes frites et légumes de saison 24.50 *

Escalopes de porc à la crème et divers champignons (160 gr) nouilles au beurre, demi-pêche chantilly 26.— *

Volaille

Poitrine de poulet « Inter city », (160 gr), sauce au lemon-grass avec du riz et des légumes de saison 26. —

Emincé de poitrine de poulet à la crème et divers champignons (150 gr) avec nouilles au beurre garni d'ananas et pêche chantilly 23.50 *

Veau

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Cordon- bleu « Jura » (220 gr) garni avec pommes frites et légumes de saison | 36.50 |
| Foie de veau Provençale (160 gr) avec rösti au beurre/au lards | 29.— * |
| Emincé de veau Zurichoise (150 gr/divers champignons) avec rösti au beurre /au lards | 37.50 * |
| Emincé de veau Casimir (150 gr) servi avec le riz au beurre et les fruits | 32.50 * |

Bœuf

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Rumpsteak (170 gr) grillé avec beurre aux fines herbes ou sauce au poivre, pommes frites et légumes de saison | 28.50 * |
| Entrecôte Bordelaise (180 gr), sauce au porto rouge avec croquettes de rösti et légumes de saison | 37.50 |
| Entrecôte Maharaja (180 gr) sauce au curry piquante avec des flocons de coco, riz et légumes de saison | 38.50 |
| Entrecôte grillée(180 gr), beurre aux fines herbes, pommes frites et légumes de saison | 37.50 |
| Filet de bœuf Stroganov (160 gr) garni de riz créole | 39.50 * |
| Steak tartare de bœuf (150 gr) servi avec toast et beurre | 38.— |

Spécialités du Jura

Entrecôte de cheval 200 gr gratinée au beurre de fines herbes,
Pommes frites, légumes ou salade verte 29.—

Jura Hit

Assiette fitness garnie de salades ou de légumes de saison
avec pommes frites et croquettes de rösti

- Rumpsteak de bœuf 2x80 gr 25.50

- Poulet 160 gr 23.50

Végétarien avec des rouleaux de printemps et du riz 22.50

La Pierrade du Jura

Filet de bœuf servi sur pierre chaude avec 4 sauces
garni avec des légumes ou salades, Pommes frites

150gr 39. –

200gr 45. –

250gr 51. –

Châteaubriand

Façon du Chef (filet du bœuf 160 gr), sauce béarnaise
garni avec croquettes de rösti et légumes de saison 39. –

Jura Pfänni (à partir de 2 personnes)

Entrecôte de bœuf 220gr grillée, coupée en tranches
et servie dans une poêle avec une sauce aux fines herbes spéciale
garnie avec pommes frites, riz créole et légumes de saison,
comme entrée une salade verte 51. –

Fondue Chinoise

(seulement sur commande au moins 1 jour en avance)

Salades de saison comme entrée

Buffet riches accompagnée de riz et pommes frites
et de délicieuses sauces

Avec bœuf, cheval, veau et poulet
à discrétion 37. –

Seulement viande de bœuf à discrétion 40. –

Portion à 250gr (mélange de viande) 32. –

Portion 250 gr viande de bœuf 34. –

Supplément de viande de 100 gr 8. –

Fondue au fromage moitié-moitié (200 gr par personne) 20. –



„Vegi-Ecke“



« Jura Hit »

Végétarien avec des rouleaux de printemps garni avec riz,
diverses salades ou légumes de saison

22.50

Rösti aux Légumes „Jardinière“

garni avec un oeuf plat

19.50

Röstipick farci au séré fines herbes

garnie avec des légumes de saison

21.50

Vol-au-vent aux légumes, la sauce à la crème aux champignons

20.—

Toast « Weidmann's Heil »

Toast'' Weidmann`s Heil,, Bolets, morilles
et champignons à la crème sur toast

26.—

