

# jura hotel restaurant

---

Jacqueline & Alexander Matti  
Orpundstrasse 1  
2555 Brügg  
032 374 41 50  
079 386 61 82

Liebe Jura - Gäste

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Dienstleistungsbetrieb.

Seit 01. August 2008 führen wir das Hotel Restaurant Jura. Gute Qualität unserer Angebote, familiäre und gemütliche Atmosphäre, ein gutes Preis – Leistungsverhältnis, Flexibilität und Einfühlungsvermögen sind unsere Ziele.

Wir freuen uns, Ihnen unsere Bankettvorschläge (ab 10 Personen) überreichen zu dürfen. Wir verwöhnen Sie ausschliesslich mit Waren bester Qualität aus Küche und Keller.

Gerne stellen wir für Sie auch individuelle Vorschläge zusammen.

Nun wünschen wir Ihnen viel Spass beim Aussuchen Ihres Menus und bereits heute von Herzen "ä Guete"

Schön, Sie bei uns zu haben....  -lichen Dank!

Ihre Familie  
Jacqueline & Alexander Matti  
und das ganze Jura-Team

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.  
(MwSt-Nr. CHE-111.784.895)

Juni 2022

## Inhaltsverzeichnis

1. Apéritifs
2. Kalte Vorspeisen und Suppen
3. Warme Vorspeisen und Salate
4. Hauptplatten mit Fisch und Meeresfrüchten
5. Hauptplatten mit Rindfleisch und Geflügel
6. Hauptplatten mit Schweine- und Lammfleisch
7. Hauptplatten mit Kalb- und Pferdefleisch
8. Hausspezialitäten „Urchigi Choscht“ und Buffets
9. Kalte Tellergerichte
10. Warme Tellergerichte
11. Süssspeisen und Käse
12. + 13. Menüvorschläge 3 Gänge (ab 10 Personen)  
geeignet für Mittagessen und Vereine

Alle angegebenen Preise verstehen sich  
inkl. 7.7 % Mehrwertsteuer!  
(MwSt-Nr. CHE-111.784.895)

### Deklarationspflicht der Fleischherkunft

Wenn nichts anderes vermerkt ist, stammt unser Fleisch aus folgender Herkunft:  
Schwein- & Kalbfleisch aus der Schweiz, Rindfleisch aus der Schweiz  
Lammfleisch aus Neuseeland oder Australien  
Pouletfleisch aus der Schweiz.  
Wurstwaren aus der Schweiz, Pferdefleisch aus Argentinien

## APERITIF

### Traditionelle Canapés (belegte Brote)

gekochter Schinken  
Thon, Spargeln, Salami, Käse  
Sellerie, Ei  
CHF 2.—/Stk. (kleine Cocktailcanapés)  
CHF 4.90/Stk. (gross, viereckig)

Butter-Blätterteiggebäck  
CHF 12.— pro 100 gr.

Käseküchlein  
CHF 1.80 pro Stk. Mini  
CHF 3.— pro Stk. normale Grösse

Schinkengipfeli  
CHF 2.40 pro Stk. Mini  
CHF 3.90 normale Grösse

### Apéromix (ab 20 Personen)

bestehend aus 40 Cocktailcanapés, Pommes Chips, Erdnüssli  
40 Mini - Käseküchlein und 40 Mini - Schinkengipfeli  
(Mengenangabe für 20 Personen)  
CHF 17.— pro Person

## **SUPPEN**

Tagessuppe  
CHF 5.—

Frische Geflügelcremesuppe mit Curry parfümiert  
CHF 8.—

Tomatencremesuppe mit Gin und geschlagenem Rahm  
CHF 10.—

Rindskraftbrühe - nature CHF 5.—  
- mit Sherry CHF 7.50 - mit Ei CHF 6.50

## **WARME VORSPEISEN**

Förstertoast mit Steinpilzen, Morcheln und Champignons  
an sämiger Cognacrahmsauce  
CHF 18.—

## **SALATE**

Grüner Saisonsalat  
CHF 8.—

Gemischter Saisonsalat  
CHF 9.50

Jura-Salat mit Speckstreifen, Toastcroutons  
und gerösteten Sonnenblumenkernen  
CHF 12.50

Salatbuffet à discrétion  
(nur als Beilage bzw. Vorspeise erhältlich!)  
CHF 18.—

**HAUPTPLATTEN MIT FISCH**  
(Tellerservice)

Eglifilets im Bierteigli frittiert  
Salzkartoffeln  
Hausgemachte Tartaresauce  
CHF 34.50 Teller

Eglifilets in Butter gebraten nach Müllerinnen Art  
mit Mandeln oder Kapern  
Salzkartoffeln  
CHF 33.50 Teller

### **HAUPTPLATTEN MIT RINDFLEISCH UND GEFLÜGEL**

(Tellerservice) + Nachservice auf Platte & CHF 10.— pro Person)

Entrecôte mit Kräuterbutter überbacken  
Pommes frites  
Seeländer Gemüsebouquet  
CHF 37.50

Châteaubriand „Jura“  
Bearnaise - Sauce  
Röstikroketten  
Seeländer Gemüsebouquet  
CHF 39.—

Geschnetzelte Pouletbrust Casimir  
an leichter Curryrahmsauce mit Früchten  
Mandelreis  
CHF 25.—

### **HAUPTPLATTEN MIT SCHWEINEFLEISCH**

(Tellerservice) + Nachservice auf Platte & CHF 10.— pro Person

Schweinschnitzel an Steinpilzrahmsauce  
Butternüdeli  
Halber Pfirsich mit Rahm  
CHF 31.50

### **HAUPTPLATTEN MIT KALB- UND PFERDEFLEISCH**

(Tellerservice) + Nachservice auf Platte & CHF 10.— pro Person)

Kalbschnitzel saftig gebraten mit Steinpilzen und Kräutern  
Kartoffelgratin  
Seeländer Gemüsebouquet  
CHF 43.50

Kalbssteak an Morchelrahmsauce  
Butternüdeli  
Seeländer Gemüsebouquet  
CHF 49.—

Pferdeentrecôte (200 gr.) nach Ihrem Wunsch gebraten,  
mit Kräuterbutter überbacken,  
Pommes frites  
Gemüse-Trio oder kleiner grüner Salat als Vorspeise  
CHF 29.—



## HAUSSPEZIALITÄTEN UND "URCHIGI CHOSCHT"

Les trois filets mignons „Jura“  
Rinds-, Schweins- und Kalbsfilet  
drei verschiedene Saucen, Röstikroketten  
glacierte Rüebli, Blattspinat und Blumenkohl  
CHF 50.50

Spaghettibuffet à discrétion  
mit 6 verschiedenen Saucen, geriebener Parmesan  
Blattsalat mit ital. und franz. Sauce  
CHF 28.—

### **Vorspeisen**

Gemischter Saisonsalat	CHF 9.50
Grüner Saisonsalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen	CHF 8.—
Tagessuppe	CHF 5.—

### **Kalte Gerichte**

Reichhaltige, kalte Platte  
mit Aufschnitt, Schinken, Salami, Käse und Trockenfleisch, Garnituren wie  
Essiggurken, Silberzwiebeln, Tomaten und Spargelspitzen separat, Senf und Ruchbrot  
Portion CHF 21.50 pro Person (1 Platte pro 4 Personen)

Warmer, küchengeräucherter Beinschinken  
Kartoffelsalat garniert, Blattsalat separat in Schüsseln à discrétion  
Senf, Butterzopf und Ruchbrot  
CHF 27.— (inkl. Nachservice mit Beinschinken und Kartoffelsalat)

Trockenfleischplatte  
reich belegt mit Bündnerfleisch, Coppa, Rohschinken, Mostbröckli,  
Trockenwurst, Salami, Speck und Käse, Garnituren und Ruchbrot  
CHF 34.—

## Vorspeisen

Gemischter Saisonsalat	CHF 9.50
Grüner Saisonsalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen	CHF 8.—
Tagessuppe	CHF 5.—

## Warme Tellergerichte

Schweinsrahmschnitzel mit verschiedenen Pilzen  
Halber Pfirsich mit geschlagenem Rahm  
Butternüdeli  
CHF 26.—

Panierte Schweinsschnitzel  
Pommes frites  
Tagesgemüse  
CHF 24.50

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art  
mit verschiedenen Pilzen  
Butternüdeli oder Butterrösti  
CHF 37.50

Schweinsfilet an Morchelrahmsauce  
Röstikroketten  
Gemüsebouquet  
CHF 42.50

## Menuvorschläge in 3 Gängen

(Tellerservice mit kleineren Portionen, speziell geeignet am Mittag)

Grüner Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen

\* \* \*

Pouletgeschnetzeltes mit verschiedenen Pilzen  
an einer Rahmsauce  
Butternüdeli, 1/2 Pfirsich mit geschlagenem Rahm

\* \* \*

Schwarzwäldertorte  
CHF 33.50

-----  
Grüner Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen

\* \* \*

Schweinsrahmschnitzel mit verschiedenen Pilzen  
Butternüdeli, 1/2 Pfirsich mit geschlagenem Rahm

\* \* \*

Gekochte Birne mit Vanilleglace, Schokoladensauce und geschlagenem Rahm  
CHF 37.50

-----  
Bouillon mit Flädli

\* \* \*

Schweinsfiletmignons (150 gr.) an Morchelrahmsauce  
mit Butternüdeli

\* \* \*

Cassata mit Maraschino und geschlagenem Rahm  
CHF 47.—

-----  
Grüner Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen

\* \* \*

Zarte Kalbsschnitzeli (150 gr.) in Butter gebraten an frischer Steinpilzrahmsauce  
Kartoffelkroketten, Blattspinat und gedämpfte Rüebli

\* \* \*

Gebrannte Creme mit geschlagenem Rahm  
CHF 48.50

-----  
Leichte Gemüsecremesuppe

\* \* \*

Rindsfiletgulasch Stroganow (150 gr.)  
Trockenreis

\* \* \*

Kirschtorte  
CHF 50.—

Grüner Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen

\* \* \*

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art (150 gr.)

mit verschiedenen Pilzen

Butternüdeli ober Butterrösti

\* \* \*

Gebrannte Creme mit geschlagenem Rahm

CHF 48.—

---

Bei allen Menus können Sie beliebig die Vorspeise oder die Desserts untereinander ohne Preisaufschlag wechseln! Jedoch ist es nicht möglich, am Tag des Anlasses verschiedene Desserts zur Auswahl zu stellen! Wir danken für Ihr Verständnis!

### **SÜSSPEISEN UND KÄSE**

Hausgemachtes Schokoladenmousse

CHF 11.—

Schwarzwäldertorte

CHF 7.—

Hausgemachtes Tirami-sù

CHF 10.50

Grosi`s gebrannte Creme mit geschlagenem Rahm

CHF 6.50

Frischer Fruchtsalat natur

CHF 9.—

mit Rahm + CHF 1.80

mit Kirsch oder Maraschino + CHF 2.—

diverse Glacensorten

CHF 3.— pro Kugel

+CHF 1.60 mit Rahm

Käseteller garniert mit Trauben und Nüssen

CHF 11.50

Vacherin glacé

CHF 8.50