

Lieber "Jura"- Gast

Herzlichen Dank für Ihren Besuch!

Wir und unser Team werden uns alle erdenkliche Mühe geben, um Ihren Besuch bei uns zu einem unvergesslichen Erlebnis zu gestalten. Lassen Sie sich für einen Moment von dem Alltag entführen und sich von uns verwöhnen.

Wir legen grossen Wert auf ein gutes Preis-Leistungsverhältnis. Beim Einkauf steht bei uns die Qualität der Rohprodukte an erster Stelle, so dass wir nach fachgerechter Verarbeitung stets eine Top-Qualität unserer Gerichte garantieren können.

Mögen Sie vielleicht keine grossen Portionen oder haben Sie ganz einfach „ä chli Gluscht uf öppis“? Auch an das haben wir gedacht:

Alle Gerichte, welche mit einem \* bezeichnet sind, servieren wir auch als kleine Portionen.  
Die Preisreduktion für kleine Gerichte beträgt 20%

Nun wünschen wir Ihnen viel Vergnügen und natürlich „ä guete ... bon appétit“



- lich Ihre

**Familie Jacqueline & Alexander Matti mit  
Melina&Sean  
und Ihr Jura-Team**

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer  
(MwSt-Nr. CHE-111.784.895)

## Kalte Vorspeisen

*Vorspeiseportion nicht als Hauptgang erhältlich*

	Vorspeise	Portion
Jura-Teller Rohschinken, Bündnerfleisch, Salami, Trockenwurst, & Käse	16.—	26.—
Crevettencocktail an einer hausgemachten Mayonnaise mit Ketchup	16.—	26.—

## Salate

Grüner Salat		8.—
Gemischter Salat		9.50
„Jura-Salat“ Grüner und Nüsslersalat mit Speckwürfeli, Croûtons und Champignons		13.50
Nüsslersalat mit Ei		11.—
Nüsslersalat mit Ei, Speckwürfeli und Sonnenblumenkernen		12.50

## Suppen

Tagessuppe (nur mittags)	5.—
Tomatencrèmesuppe	9.—
Geflügelcrèmesuppe mit Curry verfeinert	10.—

## Warme Vorspeisen

*Vorspeiseportion nicht als Hauptgang erhältlich*

	Vorspeise	Portion
Weinbergschnecken mit feiner Schneckenbutter gratiniert		
- 6 Stück	17.50	
- 12 Stück		27.—
Kalbsleberli und Milken auf Nüsslersalat garniert mit verschiedenen Früchten	19.—	28.—
Eglifilets Müllerin Art oder frittiert, garniert mit Salzkartoffeln, Mayonnaise- und Tartaresauce	18.—	
Toast « Weidmann's Heil » mit Steinpilzen, Morcheln und Champignons an sämiger Rahmsauce	18.—	28.—

## Hauptspeisen Fisch

Eglifilets (200 gr) im Bierteigli frittiert, Salzkartoffeln & Tartaresauce	36.— *
Eglifilets (220 gr) Müllerin Art mit Mandeln oder Kapern, Salzkartoffeln	36.— *

## Schwein

Panierte Schweinsschnitzel (2 x 70 gr) serviert mit Pommes frites und 5 verschiedenen Gemüsen	27.50 *
Schweinsrahmschnitzel mit verschiedenen Pilzen (160 gr.) mit Früchten garniert, Butternüdeli	28.— *

## Geflügel

Marinierte Pouletbrust „Intercity“ (160 gr) mit einem dunklen Zitronengrasjus, garniert mit Trockenreis und verschiedenen Gemüsen	28.—
Geschnetzelte Pouletbrust mit verschiedenen Pilzen an einer Rahmsauce (150 gr.) mit Butternudeln, einer Ananas und ½ Pfirsich mit Rahm	25.50 *

## Kalb

Cordon-bleu "Jura" (220 gr) garniert mit Pommes frites und 5 verschiedenen Gemüsen	39.—
Geschnetzelte Kalbsleberli provenzalischer Art (160 gr) mit Butter- oder Speckrösti	32.— *
Kalbsgeschnetztes „Zürcher Art“ mit verschiedenen Pilzen (150 gr.) mit Butter- oder Speckrösti	39.50 *
Kalbsgeschnetztes „Casimir“ (150 gr.) im Reiring, garniert mit Früchten und gehobelten Mandeln	35.50 *

## Rind

Rumpsteak (170 gr) grilliert mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce, garniert mit Pommes frites und verschiedenen Gemüsen	30.50 *
Entrecôte « Bordelaise » (180 gr) an einer kräftigen Rotwein-Portosauce, garniert mit Röstikroketten und 5 verschiedenen Gemüsen	39.50
Entrecôte « Maharaja » (180 gr) an einer pikanten Currysauce mit Kokosflocken, garniert mit Trockenreis, 5 verschiedenen Gemüsen und Früchten	40.50
Entrecôte (180 gr) grilliert, mit Kräuterbutter gratiniert, garniert mit Pommes frites und 5 verschiedenen Gemüsen	39.50
Filetgulasch « Stroganoff » (160 gr) garniert mit Trockenreis	42.— *
Hausgemachtes Rindsfilettartare (150 gr.) nach Art des Küchenchefs, Toast und Butter	39.—

## Hausspezialitäten

### **Pferdeentrecôte** (200 gr)

mit Kräuterbutter gratiniert, mit Pommes frites,  
garniert mit Gemüse oder einem kleinen grünen Salat 31.—

### « Jura Hit »

Fitnesssteller mit verschiedenen Salaten oder Gemüsen,  
garniert mit Pommes frites und Röstikroketten

	- mit Rindshuft (2 x 80 gr)	27.50
	- mit Poulet (160 gr)	25.50
Vegetarisch	- mit Frühlingsrollen und Trockenreis	24.50

### « Heisse Steii »

Rindsfilet auf heissem Stein selber gegart,  
mit 4 Saucen, garniert mit Gemüse oder Salat  
und Pommes frites oder Beilage nach Wahl

	- 150 gr.	39.—
	- 200 gr.	45.—
	- 250 gr.	51.—

### **Châteaubriand**

nach Art des Chefs (Rindsfilet 160 gr.)  
Sauce Béarnaise, garniert mit Röstikroketten und 5 Gemüsen 41.—

### « Jura-Pfännli » (ab 2 Pers.)

Feinstes Rindsentrecôte (220 gr) grilliert, in Tranchen geschnitten  
und in einem Pfännchen mit spezieller Kräutersauce serviert,  
garniert mit Pommes frites, Trockenreis und verschiedenen Gemüsen  
grüner Salat zur Vorspeise 54.—

# Fondue Chinoise-Plausch

(nur auf Bestellung mind. 1 Tag zum voraus)

Saisonsalat als Vorspeise

\*\*\*

Reich garniertes Buffet mit verschiedenen Saucen  
und Beilagen (Reis & Pommes frites)

Mit Rind-, Kalb-, Pferde- und Pouletfleisch À DISCRÉTION	39.—
Nur mit Rindfleisch À DISCRÉTION	43.—
Portion à 250 gr. (gemischtes Fleisch)	34.—
Portion nur Rindfleisch	38.—
Fleisch supplément pro 100 gr.	8.—
<b>Käsefondue</b> Moitié-Moitié (200 gr. pro Person)	20.—

# „Vegi-Ecke“



## « Jura Hit »

Vegetarisch  
- mit Frühlingsrollen und Trockenreis  
garniert mit verschiedenen Gemüsen oder Salaten

24.50

**Gemüserösti „Gartenzwerg“**  
mit einem Spiegelei garniert

20.50

**Röstitaschen** mit Kräuterquark gefüllt  
auf einem Gemüseteller

22.50

**Pastetli** gefüllt mit Gemüse  
an einer Pilzrahmsauce

21.—

**Toast « Weidmann's Heil »**  
mit Steinpilzen, Morcheln und Champignons  
an sämiger Rahmsauce

28.—





# 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	16.—	26.—
Cocktail de crevettes	16.—	26.—

## Salades

Salade verte		8.—
Salade mêlée		9.50
<b>"Salade-Jura"</b> , Salade verte et doucette avec lard, croûtons et champignons		13.50
Salade de doucette avec œuf		11.—
Salade de doucette avec œuf, lard et graines de tournesol		12.50

## Soupes/Potages

Potage du jour (seulement à midi)		5.—
Crème de tomate		9.—
Crème de volaille parfumée au curry		10.—

## Entrées chaudes

	Entrée	Portion
Escargots de Bourgogne gratinés au beurre de fines herbes 6 pièces	17.50	
12 pièces		27.—
Foie de veau et ris de veau sur salade de doucette garnie avec des fruits	19.—	28.—
Filets de perche meunière ou frit, garni avec des pommes nature, sauce tartare	18.—	
Toast'' Weidmann`s Heil,, Bolets, morilles et champignons à la crème sur toast	18.—	28.—

## Plats Principaux

### Poissons et crustacé

Filets de perche frits (200 gr), pommes nature, et sauce tartare 36.— \*

Filets de perche meunière (220 gr) aux amandes ou câpres, pommes nature 36.— \*

### Porc

Escalopes de porc panées (2x 70g) avec pommes frites et légumes de saison 27.50 \*

Escalopes de porc à la crème et divers champignons (160 gr) nouilles au beurre, demi-pêche chantilly 28.— \*

### Volaille

Poitrine de poulet « Inter city », (160 gr), sauce au lemon-grass avec du riz et des légumes de saison 28.—

Emincé de poitrine de poulet à la crème et divers champignons (150 gr) avec nouilles au beurre garni d'ananas et pêche chantilly 25.50 \*

### Veau

Cordon-bleu « Jura » (220 gr) garni avec pommes frites et légumes de saison 39.—

Foie de veau Provençale (160 gr) avec rösti au beurre/au lards 32.— \*

Emincé de veau Zurichoise (150 gr/divers champignons) avec rösti au beurre /au lards 39.50 \*

Emincé de veau Casimir (150 gr) servi avec le riz au beurre et les fruits 35.50 \*

## Bœuf

Rumpsteak (170 gr) grillé avec beurre aux fines herbes ou sauce au poivre, pommes frites et légumes de saison	30.50 *
Entrecôte Bordelaise (180 gr), sauce au porto rouge avec croquettes de rösti et légumes de saison	39.50
Entrecôte Maharaja (180 gr) sauce au curry piquante avec des flocons de coco, riz et légumes de saison	40.50
Entrecôte grillée(180 gr), beurre aux fines herbes, pommes frites et légumes de saison	39.50
Filet de bœuf Stroganov (160 gr) garni de riz créole	42.—*
Steak tartare de bœuf (150 gr) servi avec toast et beurre	39.—

## Spécialités du Jura

Entrecôte de cheval 200 gr gratinée au beurre de fines herbes, Pommes frites, légumes ou salade verte	31.—
---	------

### Jura Hit

Assiette fitness garnie de salades ou de légumes de saison avec pommes frites et croquettes de rösti	
- Rumpsteak de bœuf 2x80 gr	27.50
- Poulet 160 gr	25.50
Végétarien avec des rouleaux de printemps et du riz	24.50

### 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	41. —
--	-------

### 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	54. —
---	-------

# Fondue Chinoise-Plausch

(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

39. –

Seulement viande de bœuf à discrétion

43. –

Portion à 250gr (mélange de viande)

34. –

Portion 250 gr viande de bœuf

38. –

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

24.50

## Rösti aux Légumes „Jardinière“

garni avec un oeuf plat

20.50

**Röstipick** farci au séré fines herbes  
garnie avec des légumes de saison

22.50

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

21.—

## Toast « Weidmann's Heil »

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

28.—

