

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. 7.7% Mehrwertsteuer  
(MwSt-Nr. CHE-111.784.895)

## Kalte Vorspeisen

*Vorspeiseportion nicht als Hauptgang erhältlich*

	Vorspeise	Portion
Jura-Teller Rohschinken, Bündnerfleisch, Salami, Trockenwurst, & Käse	14.—	22.—
Crevettencocktail an einer hausgemachten Mayonnaise mit Ketchup	14.—	24.—

## Salate

Grüner Salat	8.—
Gemischter Salat	9.50
„Jura-Salat“ Grüner und Nüsslersalat mit Speckwürfeli, Croûtons und Champignons	12.50
Nüsslersalat mit Ei	10.—
Nüsslersalat mit Ei, Speckwürfeli und Sonnenblumenkernen	11.50

## Suppen

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

## Warme Vorspeisen

*Vorspeiseportion nicht als Hauptgang erhältlich*

	Vorspeise	Portion
Weinbergschnecken mit feiner Schneckenbutter gratiniert		
- 6 Stück	15.50	
- 12 Stück		25.—
Kalbsleberli und Milken auf Nüsslersalat garniert mit verschiedenen Früchten	18.—	26.—
Eglifilets Müllerin Art oder frittiert, garniert mit Salzkartoffeln, Mayonnaise- und Tartaresauce	16.—	
Toast « Weidmann's Heil » mit Steinpilzen, Morcheln und Champignons an sämiger Rahmsauce	16.—	26.—

## Hauptspeisen Fisch

Eglifilets (200 gr) im Bierteigli frittiert, Salzkartoffeln & Tartaresauce	34.50 *
Eglifilets (220 gr) Müllerin Art mit Mandeln oder Kapern, Salzkartoffeln	33.50 *

## Schwein

Panierte Schweinsschnitzel (2 x 70 gr) serviert mit Pommes frites und 5 verschiedenen Gemüsen	24.50 *
Schweinsrahmschnitzel mit verschiedenen Pilzen (160 gr.) mit Früchten garniert, Butternüdeli	26.— *

## Geflügel

Marinierte Pouletbrust „Intercity“ (160 gr) mit einem dunklen Zitronengrasjus, garniert mit Trockenreis und verschiedenen Gemüsen	26.—
Geschnetzelte Pouletbrust mit verschiedenen Pilzen an einer Rahmsauce (150 gr.) mit Butternudeln, einer Ananas und ½ Pfirsich mit Rahm	23.50 *

## Kalb

Cordon-bleu "Jura" (220 gr) garniert mit Pommes frites und 5 verschiedenen Gemüsen	36.50
Geschnetzelte Kalbsleberli provenzalischer Art (160 gr) mit Butter- oder Speckrösti	29.— *
Kalbsgeschnetztes „Zürcher Art“ mit verschiedenen Pilzen (150 gr.) mit Butter- oder Speckrösti	37.50 *
Kalbsgeschnetztes „Casimir“ (150 gr.) im Reiring, garniert mit Früchten und gehobelten Mandeln	32.50 *

## Rind

Rumpsteak (170 gr) grilliert mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce, garniert mit Pommes frites und verschiedenen Gemüsen	28.50 *
Entrecôte « Bordelaise » (180 gr) an einer kräftigen Rotwein-Portosauce, garniert mit Röstikroketten und 5 verschiedenen Gemüsen	37.50
Entrecôte « Maharaja » (180 gr) an einer pikanten Currysauce mit Kokosflocken, garniert mit Trockenreis, 5 verschiedenen Gemüsen und Früchten	38.50
Entrecôte (180 gr) grilliert, mit Kräuterbutter gratiniert, garniert mit Pommes frites und 5 verschiedenen Gemüsen	37.50
Filetgulasch « Stroganoff » (160 gr) garniert mit Trockenreis	39.50 *
Hausgemachtes Rindsfilettartare (150 gr.) nach Art des Küchenchefs, Toast und Butter	38.—

## Hausspezialitäten

### **Pferdeentrecôte** (200 gr)

mit Kräuterbutter gratiniert, mit Pommes frites,  
garniert mit Gemüse oder einem kleinen grünen Salat 29.—

### « Jura Hit »

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

	- mit Rindshuft (2 x 80 gr)	25.50
	- mit Poulet (160 gr)	23.50
Vegetarisch	- mit Frühlingsrollen und Trockenreis	22.50

### « 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 39.—

### « Jura-Pfänni » (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 51.—

# 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	37.—
Nur mit Rindfleisch À DISCRÉTION	40.—
Portion à 250 gr. (gemischtes Fleisch)	32.—
Portion nur Rindfleisch	34.—
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

22.50

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

19.50

**Röstitaschen** mit Kräuterquark gefüllt  
auf einem Gemüseteller

21.50

**Pastetli** gefüllt mit Gemüse  
an einer Pilzrahmsauce

20.—

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

26.—

