

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	19.—	29.—
Crevettencocktail an einer hausgemachten Mayonnaise mit Ketchup	19.—	29.—

Salate

Grüner Salat	9.50
Gemischter Salat	12.—
„Jura-Salat“ Grüner und Nüsslersalat mit Speckwürfeli, Croûtons und Champignons	14.50
Nüsslersalat mit Ei	12.50
Nüsslersalat mit Ei, Speckwürfeli und Sonnenblumenkernen	14.50

Suppen

Tagessuppe (nur mittags)	7.—
Tomatencrèmesuppe	11.—
Geflügelcrèmesuppe mit Curry verfeinert	12.—

Warme Vorspeisen

Vorspeiseportion nicht als Hauptgang erhältlich

	Vorspeise	Portion
Weinbergschnecken mit feiner Schneckenbutter gratiniert		
- 6 Stück	20.50	
- 12 Stück		30.—
Kalbsleberli und Milken auf Nüsslersalat garniert mit verschiedenen Früchten	21.50	31.—
Eglifilets Müllerin Art oder frittiert, garniert mit Salzkartoffeln, Mayonnaise- und Tartaresauce	22.—	
Toast « Weidmann's Heil » mit Steinpilzen, Morcheln und Champignons an sämiger Rahmsauce	21.—	31.—

Hauptspeisen Fisch

Eglifilets (200 gr) im Bierteigli frittiert, Salzkartoffeln & Tartaresauce	39.— *
Eglifilets (220 gr) Müllerin Art mit Mandeln oder Kapern, Salzkartoffeln	39.— *

Schwein

Panierte Schweinsschnitzel (2 x 70 gr) serviert mit Pommes frites und 5 verschiedenen Gemüsen	29.50 *
Schweinsrahmschnitzel mit verschiedenen Pilzen (160 gr.) mit Früchten garniert, Butternüdeli	30.50 *

Geflügel

Marinierte Pouletbrust „Intercity“ (160 gr) mit einem dunklen Zitronengrasjus, garniert mit Trockenreis und verschiedenen Gemüsen	32.—
Geschnetzelte Pouletbrust mit verschiedenen Pilzen an einer Rahmsauce (150 gr.) mit Butternudeln, einer Ananas und ½ Pfirsich mit Rahm	28.— *

Kalb

Cordon-bleu "Jura" (220 gr) garniert mit Pommes frites und 5 verschiedenen Gemüsen	42.—
Geschnetzelte Kalbsleberli provenzalischer Art (160 gr) mit Butter- oder Speckrösti	36.— *
Kalbsgeschnetztes „Zürcher Art“ mit verschiedenen Pilzen (150 gr.) mit Butter- oder Speckrösti	42.50 *
Kalbsgeschnetztes „Casimir“ (150 gr.) im Reiring, garniert mit Früchten und gehobelten Mandeln	38.50 *

Rind

Rumpsteak (170 gr) grilliert mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce, garniert mit Pommes frites und verschiedenen Gemüsen	33.50 *
Entrecôte « Bordelaise » (180 gr) an einer kräftigen Rotwein-Portosauce, garniert mit Röstikroketten und 5 verschiedenen Gemüsen	42.50
Entrecôte « Maharaja » (180 gr) an einer pikanten Currysauce mit Kokosflocken, garniert mit Trockenreis, 5 verschiedenen Gemüsen und Früchten	43.50
Entrecôte (180 gr) grilliert, mit Kräuterbutter gratiniert, garniert mit Pommes frites und 5 verschiedenen Gemüsen	42.50
Filetgulasch « Stroganoff » (160 gr) garniert mit Trockenreis	45.— *
Hausgemachtes Rindsfilettartare (150 gr.) nach Art des Küchenchefs, Toast und Butter	42.—

Hausspezialitäten

Pferdeentrecôte (200 gr)

mit Kräuterbutter gratiniert, mit Pommes frites,
garniert mit Gemüse oder einem kleinen grünen Salat 34.—

« Jura Hit »

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

	- mit Rindshuft (2 x 80 gr)	29.50
	- mit Poulet (160 gr)	27.50
Vegetarisch	- mit Frühlingsrollen und Trockenreis	26.50

« 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.	44.—
	- 200 gr.	50.—
	- 250 gr.	56.—

Châteaubriand

nach Art des Chefs (Rindsfilet 160 gr.)
Sauce Béarnaise, garniert mit Röstikroketten und 5 Gemüsen 44.—

« 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 58.—

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	42.—
Nur mit Rindfleisch À DISCRÉTION	46.—
Portion à 250 gr. (gemischtes Fleisch)	37.—
Portion nur Rindfleisch	41.—
Fleisch supplément pro 100 gr.	11.—
Käsefondue Moitié-Moitié (200 gr. pro Person)	23.—

„Vegi-Ecke“



« Jura Hit »

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

26.50

Gemüserösti „Gartenzweg“
mit einem Spiegelei garniert

22.50

Röstitaschen mit Kräuterquark gefüllt
auf einem Gemüseteller

24.50

Pastetli gefüllt mit Gemüse
an einer Pilzrahmsauce

25.—

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

31.—



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	19.—	29.—
Cocktail de crevettes	19.—	29.—

Salades

Salade verte		9.50
Salade mêlée		12.—
"Salade-Jura " , Salade verte et doucette avec lard, croûtons et champignons		14.50
Salade de doucette avec œuf		12.50
Salade de doucette avec œuf, lard et graines de tournesol		14.50

Soupes/Potages

Potage du jour (seulement à midi)	7.—
Crème de tomate	11.—
Crème de volaille parfumée au curry	12.—

Entrées chaudes

	Entrée	Portion
Escargots de Bourgogne gratinés au beurre de fines herbes		
6 pièces	20.50	
12 pièces		30.—
Foie de veau et ris de veau sur salade de doucette garnie avec des fruits	21.50	31.—
Filets de perche meunière ou frit, garni avec des pommes nature, sauce tartare	22.—	
Toast'' Weidmann`s Heil,, bolets, morilles et champignons à la crème sur toast	21.—	31.—

Plats Principaux

Poissons

Filets de perche frits (200 gr), pommes nature, et sauce tartare 39.— *

Filets de perche meunière (220 gr) aux amandes ou câpres, pommes nature 39.— *

Porc

Escalopes de porc panées (2x 70g) avec pommes frites et légumes de saison 29.50 *

Escalopes de porc à la crème et divers champignons (160 gr) nouilles au beurre, demi-pêche chantilly 30.50 *

Volaille

Poitrine de poulet « Inter city », (160 gr), sauce au lemon-grass avec du riz et des légumes de saison 32.—

Emincé de poitrine de poulet à la crème et divers champignons (150 gr) avec nouilles au beurre garni d'ananas et pêche chantilly 28.--*

Veau

Cordon- bleu « Jura » (220 gr) garni avec pommes frites et légumes de saison	42.—
Foie de veau Provençale (160 gr) avec rösti au beurre/au lards	36.— *
Emincé de veau Zurichoise (150 gr/divers champignons) avec rösti au beurre /au lards	42.50 *
Emincé de veau Casimir (150 gr) servi avec le riz au beurre et les fruits	38.50 *

Bœuf

Rumpsteak (170 gr) grillé avec beurre aux fines herbes ou sauce au poivre, pommes frites et légumes de saison	33.50 *
Entrecôte Bordelaise (180 gr), sauce au porto rouge avec croquettes de rösti et légumes de saison	42.50
Entrecôte Maharaja (180 gr) sauce au curry piquante avec des flocons de coco, riz et légumes de saison	43.50
Entrecôte grillée(180 gr), beurre aux fines herbes, pommes frites et légumes de saison	42.50
Filet de bœuf Stroganov (160 gr) garni de riz créole	45.—*
Steak tartare de bœuf (150 gr) servi avec toast et beurre	42.—

Spécialités du Jura

Entrecôte de cheval 200 gr gratinée au beurre de fines herbes,
Pommes frites, légumes ou salade verte 34.—

Jura Hit

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

- Rumpsteak de bœuf 2x80 gr 29.50

- Poulet 160 gr 27.50

Végétarien avec des rouleaux de printemps et du riz 26.50

La Pierrade du Jura

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

150gr 44. –

200gr 50. –

250gr 56. –

Châteaubriand

Façon du Chef (filet du bœuf 160 gr), sauce béarnaise
garni avec croquettes de rösti et légumes de saison 44. –

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 58. –

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

42. –

Seulement viande de bœuf à discrétion	46. –
Portion à 250gr (mélange de viande)	37. –
Portion 250 gr viande de bœuf	41. –
Supplément de viande de 100 gr	11. –
Fondue au fromage moitié-moitié (200 gr par personne)	23. –

„Vegi-Ecke“



« Jura Hit »

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

26.50

Rösti aux Légumes „Jardinière“

garni avec un oeuf plat

22.50

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

24.50

Vol-au-vent aux légumes, la sauce à la crème aux champignons 25.—

Toast « Weidmann's Heil »

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

31.—

