

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.—
Käsefondue 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.—

