

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)

Oktober 2023

Inhaltsverzeichnis

1. Apéritifs
2. Kalte Vorspeisen und Suppen
2. Warme Vorspeisen und Salate
3. Fisch
3. Rindfleisch und Geflügel
4. Schweine-, Kalb- und Pferdefleisch
5. Hausspezialitäten „Urchigi Choscht“ und Buffets
6. Kalte Tellergerichte (Kalte Platten)
7. Warme Tellergerichte
8. Menüvorschläge 3 Gänge (ab 10 Personen)
geeignet für Mittagessen und Vereine
9. Desserts / Süßspeisen

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 2.60/Stk. (kleine Cocktailcanapés)
CHF 5.50/Stk. (gross, viereckig)

Butter-Blätterteiggebäck
CHF 15.— pro 100 gr.

Käseküchlein
CHF 2.30 pro Stk. Mini
CHF 3.90 pro Stk. normale Grösse

Schinkengipfeli
CHF 2.90 pro Stk. Mini
CHF 4.70 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 22.— pro Person

SUPPEN

Frische Geflügelcremesuppe mit Curry parfümiert
CHF 12.—

Tomatencremesuppe mit Gin und geschlagenem Rahm
CHF 11.—

WARME VORSPEISEN

Förstertoast mit Steinpilzen, Morcheln und Champignons
an sämiger Rahmsauce
CHF 21.—

SALATE

Grüner Saisonsalat
CHF 9.50

Gemischter Saisonsalat
CHF 12.—

Jura-Salat mit Speckstreifen, Toastcroutons
und gerösteten Sonnenblumenkernen
CHF 14.50

FISCH

Eglifilets im Bierteigli frittiert
Salzkartoffeln
Hausgemachte Tartaresauce
CHF 39.—

Eglifilets in Butter gebraten nach Müllerinnen Art
mit Mandeln oder Kapern
Salzkartoffeln
CHF 39.—

RINDFLEISCH UND GEFLÜGEL

Entrecôte mit Kräuterbutter überbacken
Pommes frites
Seeländer Gemüsebouquet
CHF 42.50

Châteaubriand „Jura“
Bearnaise - Sauce
Röstikroketten
Seeländer Gemüsebouquet
CHF 44.—

Geschnetzelte Pouletbrust Casimir
an leichter Curryrahmsauce mit Früchten
Mandelreis
CHF 30.—

SCHWEINEFLEISCH

Schweinsschnitzel an Steinpilzrahmsauce
Butternüdeli
Halber Pfirsich mit Rahm
CHF 36.50

KALB- UND PFERDEFLEISCH

Kalbsschnitzel saftig gebraten mit Steinpilzen und Kräutern
Butternudeln
Seeländer Gemüsebouquet
CHF 48.50

Kalbssteak an Morchelrahmsauce
Butternüdeli
Seeländer Gemüsebouquet
CHF 58.—

Pferdeentrecôte (200 gr.) nach Ihrem Wunsch gebraten,
mit Kräuterbutter überbacken,
Pommes frites
Gemüse-Trio oder kleiner grüner Salat als Vorspeise
CHF 34.—

HAUSSPEZIALITÄTEN UND "URCHIGI CHOSCHT"

Les trois filets mignons „Jura“
Rinds-, Schweins- und Kalbsfilet
drei verschiedene Saucen, Röstikroketten
glacierte Rüebli, Blattspinat und Blumenkohl
CHF 64.—

Spaghettibuffet à discrétion
mit 6 verschiedenen Saucen, geriebener Parmesan
Blattsalat mit ital. und franz. Sauce
CHF 33.—

Vorspeisen

Gemischter Saisonsalat	CHF 12.—
Grüner Saisonsalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen	CHF 9.50

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 27.50 pro Person (1 Platte pro 4 Personen)

Warmer, küchengeräucherter Beinschinken
Kartoffelsalat garniert, Blattsalat separat in Schüsseln à discrétion
Senf, Butterzopf und Ruchbrot
CHF 32.— (inkl. Nachservice mit Beinschinken und Kartoffelsalat)

Trockenfleischplatte
reich belegt mit Bündnerfleisch, Coppa, Rohschinken, Mostbröckli,
Trockenwurst, Salami, Speck und Käse, Garnituren und Ruchbrot
CHF 39.—

Vorspeisen

Gemischter Saisonsalat	CHF 12.—
Grüner Saisonsalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen	CHF 9.50

Warme Tellergerichte

Schweinsrahmschnitzel mit verschiedenen Pilzen
Halber Pfirsich mit geschlagenem Rahm
Butternüdeli
CHF 30.50

Panierte Schweinsschnitzel
Pommes frites
Tagesgemüse
CHF 29.50

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
mit verschiedenen Pilzen
Butternüdeli oder Butterrösti
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 41.—

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 44.50

Bouillon mit Flädli

* * *

Schweinsfiletmignons (150 gr.) an Morchelrahmsauce
mit Butternüdeli

* * *

Cassata mit Maraschino und geschlagenem Rahm

CHF 59.—

SÜSSPEISEN UND KÄSE

Hausgemachtes Schokoladenmousse
CHF 13.—

Schwarzwäldertorte
CHF 10.—

Hausgemachtes Tirami-sù
CHF 14.—

Grosi`s gebrannte Creme mit geschlagenem Rahm
CHF 6.50

Frischer Fruchtsalat nature
CHF 11.—
mit Rahm + CHF 2.—
mit Kirsch oder Maraschino + CHF 3.50

diverse Glacensorten
CHF 3.— pro Kugel
+CHF 1.60 mit Rahm

Käseteller garniert mit Trauben und Nüssen
CHF 15.50

Vacherin glacé
CHF 11.50