

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)

Januar 2018

Inhaltsverzeichnis

1. Apéritifs
2. Kalte Vorspeisen und Suppen
3. Warme Vorspeisen und Salate
4. Hauptplatten mit Fisch und Meeresfrüchten
5. Hauptplatten mit Rindfleisch und Geflügel
6. Hauptplatten mit Schweine- und Lammfleisch
7. Hauptplatten mit Kalb- und Pferdefleisch
8. Hausspezialitäten „Urchigi Choscht“ und Buffets
9. Kalte Tellergerichte
10. Warme Tellergerichte
11. Süssspeisen und Käse
12. + 13. Menüvorschläge 3 Gänge (ab 10 Personen)
geeignet für Mittagessen und Vereine

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.—/Stk. (kleine Cocktailcanapés)
CHF 4.90/Stk. (gross, viereckig)

Butter-Blätterteiggebäck
CHF 12.— pro 100 gr.

Käseküchlein
CHF 1.80 pro Stk. Mini
CHF 3.— pro Stk. normale Grösse

Schinkengipfeli
CHF 2.40 pro Stk. Mini
CHF 3.90 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 17.— pro Person

KALTE VORSPEISEN

Leichter Crevettensalat mit Früchten garniert
CHF 19.50

Kleiner Trockenfleischteller garniert
CHF 17.50

SUPPEN

Tagessuppe
CHF 5.—

Frische Geflügelcremesuppe mit Schnittlauch
CHF 8.—

Frische Gemüseminestrone mit Basilikum
CHF 9.—

Tomatencremesuppe mit Gin und geschlagenem Rahm
CHF 10.—

Rindskraftbrühe	- natur	CHF 5.—	- mit Mark	CHF 7.—
	- mit Sherry	CHF 7.50	- mit Ei	CHF 6.50

WARME VORSPEISEN

Zanderfilets im Bierteigli frittiert
oder gebraten mit Mandeln
Salzkartoffeln
Hausgemachte Tartaresauce
CHF 16.--

Förstertoast mit Steinpilzen, Morcheln und Champignons
an sämiger Cognacrahmsauce
CHF 18.—

Safranrisotto mit Kalbsmilken und Kräutern
CHF 19.—

SALATE

Grüner Saisonsalat
CHF 8.—

Gemischter Saisonsalat
CHF 9.50

Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum
CHF 11.50

Jura-Salat mit Speckstreifen, Toastcroutons
und gerösteten Sonnenblumenkernen
CHF 12.50

Salatbuffet à discrétion
(nur als Beilage bzw. Vorspeise erhältlich!)
CHF 18.—

HAUPTPLATTEN MIT FISCH UND MEERESFRÜCHTEN
(Tellerservice)

Eglifilets im Bierteigli fritiert
Salzkartoffeln
Hausgemachte Tartaresauce
CHF 34.50 Teller

Eglifilets in Butter gebraten nach Müllerinnen Art
mit Mandeln oder Kapern
Salzkartoffeln
CHF 33.50 Teller

Frische Riesenkrevetten provenzalische Art
Trockenreis
Brokkoli mit Mandeln
CHF 44.50

HAUPTPLATTEN MIT RINDFLEISCH UND GEFLÜGEL

(Tellerservice) + Nachservice auf Platte & CHF 10.— pro Person)

Suure Mocke nach Grossmutter Art

Kartoffelstock

Grüne Bohnen mit Speck

Fr. 34.—

(Bestellung mit genauer Personenzahl mind. 14 Tage vor dem Anlass!)

Roastbeef englisch gebraten mit Bearnaise-Sauce

Kartoffelkroketten

Seeländer Gemüsebouquet

CHF 44.—

Entrecôte mit Kräuterbutter überbacken

Pommes frites

Seeländer Gemüsebouquet

CHF 37.50

Châteaubriand „Jura“

Bearnaise - Sauce

Röstikroketten

Seeländer Gemüsebouquet

CHF 39.—

Geschnetzelte Pouletbrust Casimir
an leichter Curryrahmsauce mit Früchten

Mandelreis

CHF 25.—

HAUPTPLATTEN MIT SCHWEINE- UND LAMMFLEISCH
(Tellerservice) + Nachservice auf Platte & CHF 10.— pro Person

Schweinsfiletmignons flambiert mit Calvados
Butternüdeli
Seeländer Gemüsebouquet
CHF 43.—

Schweinspiccata Mailänder Art
Steinpilzrisotto
Blattspinat
CHF 32.—

Schweinsschnitzel an Steinpilzrahmsauce
Butternüdeli
Halber Pfirsich mit Rahm
CHF 30.50

Frisches Lammkarree provenzalische Art
Lyonerkartoffeln
Seeländer Gemüsebouquet
CHF 45.—

HAUPTPLATTEN MIT KALB- UND PFERDEFLEISCH

(Tellerservice) + Nachservice auf Platte & CHF 10.— pro Person)

Kalbsschnitzel saftig gebraten mit Steinpilzen und Kräutern
Kartoffelgratin
Seeländer Gemüsebouquet
CHF 43.50

Kalbshaxen im Ofen geschmort "Cremolata"
Steinpilzrisotto
Seeländer Gemüsebouquet
CHF 32.50

Kalbssteak an Morchelrahmsauce
Butternüdeli
Seeländer Gemüsebouquet
CHF 49.—

Pferdeentrecôte (200 gr.) nach Ihrem Wunsch gebraten,
mit Kräuterbutter überbacken,
Pommes frites
Gemüse-Trio oder kleiner grüner Salat als Vorspeise
CHF 29.—

HAUSSPEZIALITÄTEN UND "URCHIGI CHOSCHT"

Les trois filets mignons „Jura“
Rinds-, Schweins- und Kalbsfilet
drei verschiedene Saucen, Röstikroketten
glacierte Rüebli, Blattspinat und Blumenkohl
CHF 50.50

Bernerplatte (ab 10 Personen)
mit Rippli, Berner Zungenwurst, Siedfleisch, Speck,
Wienerli und Markbein
Sauerkraut oder Dörrbohnen
Salzkartoffeln
CHF 35.—

Buffets
(ab 20 Personen)

Spaghettibuffet à discrétion
mit 6 verschiedenen Saucen, geriebener Parmesan
Blattsalat mit ital. und franz. Sauce
Weissbrot
CHF 28.—

Vorspeisen

Gemischter Saisonsalat	CHF 9.50
Grüner Saisonsalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen	CHF 8.—
Tagessuppe	CHF 5.—

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 21.50 pro Person (1 Platte pro 4 Personen)

Warmer, küchengeräucherter Beinschinken
Kartoffelsalat garniert, Blattsalat separat in Schüsseln à discrétion
Senf, Butterzopf und Ruchbrot
CHF 27.— (inkl. Nachservice mit Beinschinken und Kartoffelsalat)

Trockenfleischplatte
reich belegt mit Bündnerfleisch, Coppa, Rohschinken, Mostbröckli,
Trockenwurst, Salami, Speck und Käse, Garnituren und Ruchbrot
CHF 32.—

Vorspeisen

Gemischter Saisonsalat	CHF 9.50
Grüner Saisonsalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen	CHF 8.—
Tagessuppe	CHF 5.—

Warme Tellergerichte

Schweinsrahmschnitzel mit verschiedenen Pilzen
Halber Pfirsich mit geschlagenem Rahm
Butternüdeli
CHF 26.—

Kalbpiccata Mailänder Art
Steinpilzrisotto oder Tomatenspaghetti,
Blattspinat
CHF 37.—

Pouletgeschnetztes Casimir
Reisring mit Früchten garniert
CHF 22.50

Panierte Schweinsschnitzel
Pommes frites
Tagesgemüse
CHF 24.50

Kalbsgeschnetztes Zürcher Art
mit verschiedenen Pilzen
Butternüdeli oder Butterrösti
CHF 35.50

Schweinsfilet an Morchelrahmsauce
Röstikroketten
Gemüsebouquet
CHF 42.50

SÜSSPEISEN UND KÄSE

Hausgemachter Früchtekuchen (saisonbedingt)
mit geschlagenem Rahm
CHF 7.—

Hausgemachtes Schokoladenmousse
CHF 11.—

Schwarzwäldertorte
CHF 7.—

Hausgemachtes Tirami-sù
CHF 10.50

Grosi`s gebrannte Creme mit geschlagenem Rahm
CHF 6.50

Frischer Fruchtsalat natur
CHF 9.—
mit Rahm + CHF 1.80
mit Kirsch oder Maraschino + CHF 2.—

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

Käseteller garniert mit Trauben und Nüssen
CHF 11.50

Vacherin glacé
CHF 8.50

Menuvorschläge in 3 Gängen

(Tellerservice mit kleineren Portionen, speziell geeignet am Mittag)

Grüner Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen

* * *

Pouletgeschnitzeltes mit verschiedenen Pilzen
an einer Rahmsauce
Butternüdeli, 1/2 Pfirsich mit geschlagenem Rahm

* * *

Schwarzwäldertorte

CHF 33.50

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 37.50

Bouillon mit Einlage

* * *

Suure Mocke nach Grossmutter Art
Kartoffelstock, Rotkraut

(Genauere Personenzahl erforderlich, Bestellung mind. 16 Tage im voraus!)

* * *

Kirschtorte

CHF 38.50

Bouillon mit Flädli

* * *

Schweinsfiletmignons (150 gr.) an Morchelrahmsauce
mit Butternüdeli

* * *

Cassata mit Maraschino und geschlagenem Rahm

CHF 47.—

Grüner Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen

* * *

Zarte Kalbsschnitzeli (150 gr.) in Butter gebraten an frischer Steinpilzrahmsauce
Kartoffelkroketten, Blattspinat und gedämpfte Rüebli

* * *

Gebrannte Creme mit geschlagenem Rahm

CHF 46.50

Leichte Gemüsecremesuppe

* * *

Rindsfiletgulasch Stroganow (150 gr.)

Trockenreis

* * *

Kirschtorte

CHF 48.—

Grüner Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen

* * *

Kalbsgeschnetztes Zürcher Art (150 gr.)

mit verschiedenen Pilzen

Butternüdeli oder Butterrösti

* * *

Gebrannte Creme mit geschlagenem Rahm

CHF 46.—

Bei allen Menus können Sie beliebig die Vorspeise oder die Desserts untereinander ohne Preiszuschlag wechseln! Jedoch ist es nicht möglich, am Tag des Anlasses verschiedene Desserts zur Auswahl zu stellen! Wir danken für Ihr Verständnis!