Willkommen im

Jura Sport & Spa RESORT

KARTE

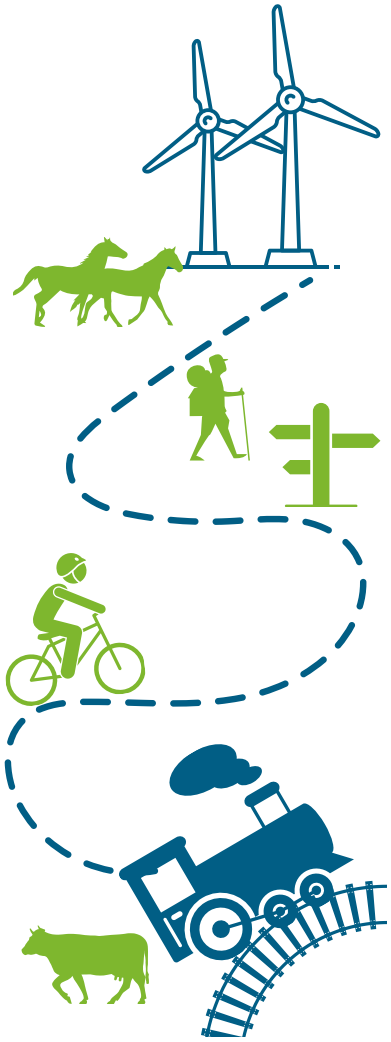
Das Restaurants

Ouvert 7/7 jours

+41 (0)32 951 24 74 - www.jura-resort.ch

AUF DER KARTE

Jura Sport & SPA RESORT
CENTRE DE LOISIRS DES Franches-Montagnes
...naturellement!



APERITIF / ZUM TEILEN

	CHF
Jura-Trockenwürste auf Brett zur Auswahl: Kräuter, Pferd, Trüffel, Absinth	13.– (150g) Preis pro Person
Brettchen aus den Freibergen (Toetché, Rohschinken, Wurst, getrockneter Bauernspeck, Tête de Moine)	13.– Preis pro Person

ZUM ANFANG

Cappuccino von grünem Spargel und Mandeln 2 Texturen	11.–
Salat des Augenblicks und warmer Ziegenkäsetoast	14.–
Ceviche von der Seebrasse mit Erdbeeren, Basilikum und Limette	13.–
Caesar-Salat mit knusprigem Hähnchenfleisch und echter hausgemachter Sauce	15.–

DIE FLAMMKUCHEN

Freibergere (Dicker Rahm, Zwiebeln, Speckwürfeln, Tête de Moine)	14.–
Nordische (Schnittlauchcreme, Räucherlachs, rote Zwiebeln und geriebener Greyerzer)	14.–
Vegetariesche (Schnittlauchcreme, Champignons, rote Zwiebeln und geriebener Greyerzer, Tofu)	14.–
Die Klassische (Paprikacreme, Zwiebeln, Speck und geriebener Gruyère)	12.–

GERICHTE

DIE BURGER

	Einfach	Doppelte
Le Classique – ohne Pommes frites	10,50	
Le Classique & Pommes frites	15.–	
Der Freiberger mit schweizerischen Rindfleisch (Rindersteak, geräucherter Speck, Tête de Moine, rotes Zwiebelconfit, Tomaten, Salat), serviert mit Pommes Frites	26.–	35.–
Das knusprige Hähnchen (Panniertes Hähnchenschnitzel, Schnittlauchcreme, Tête de Moine, Zwiebelconfit, Tomaten, Pilze und Rucola)	24.–	32.–
Der Vegetarischer (vegetarisches Steak, Ketchup, Essiggurken, eingelegte Zwiebeln, Tomaten, Salat und Cheddar-Käse), serviert mit Pommes frites	26.–	35.–

DIE OMELETTEN

	Petite	Grande
Natur	15.–	18.–
Mit Tête de Moine	18.–	21.–
Die Försterin (kleine Speckwürfel, Pfifferlinge, Steinpilze, Zwiebeln, Emmentaler)		25.–

UNSERE PASTA

Pomodoro	16.–
Pesto	16.–
Arabiata	16.–
Bolognese	21.–
Carbonara	21.–
Duo von Lachs Geräucherter und frischer Lachs	21.–

Au choix : Spaghettis, Penne ou Tagliatelles

GERICHTE SIGNATURE JURA RESORT

UNSERE VORSCHLÄGE FISCH

Forellenfilets Meunière du Doubs von Chez Choulat
Sauce vierge, Frühlingsgemüse, Salzkartoffeln — 32.– (200g)

Jura-Zander mit Kräutern
Serviert mit Frühlingsgemüse und neuen Kartoffeln mit Gewürzen — 33.– (200g)

UNSERE VORSCHLÄGE FLEISCH

Zitronen-Spargel-Hühnchen
Hühnerbrust bei niedriger Temperatur gegart, Zitronensauce, gegrillter Spargel und Kräuterreis) — 30.–

Schweineschnitte mit Rhabarber
(süßsaure Rhabarbersauce, geröstete neue Kartoffeln) — 26.–

Entrecôte vom Rind
Serviert mit Pommes frites und Frühlingsgemüse, säuerlicher Jus aus Sherry-Essig, mit neuen Gewürzkartoffeln.
Forest Sauce — 44.–

Rindertartar
(Essiggurken, Kapern, Zwiebeln, Tartarsauce) serviert mit Pommes frites, Salat, Toast und Butter — 34.– (180g)

AUF DER TERRASSE IN DER SONNE

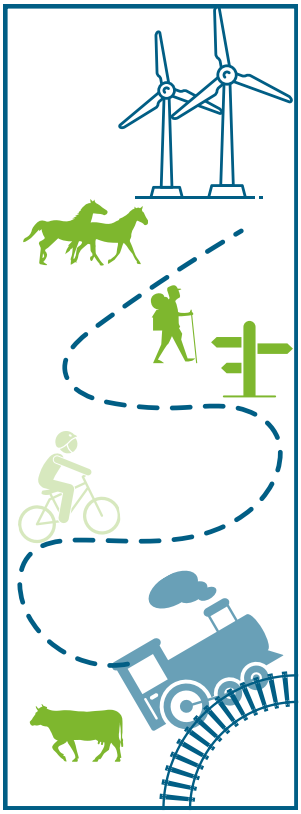
Brasero Fleischsortiment
Serviert mit gebratenen neuen Kartoffeln und Salat.
Sortiment von 4 Saucen

45.– /personne (300g)
dès 2 pers.

LA FONDUE

La Classique
Moitié – moitié (Gruyère et Vacherin fribourgeois)
(min. 2 personnes, temps de préparation 20 minutes) — 25.– (200g)
Preis pro Person

La Fondue est encore meilleure avec une assiette de charcuterie des producteurs locaux — 11.– (70g)
Preis pro Person



GERICHTE

LES SANDWICHS

Thon	6.–
Jambon Beurre	6.–
Salami	6.–

FÜR DIE KINDER

Nuggets de poulet Servis avec frites et légumes	16.–
Filet de truite meunière	16.–
Pâtes	8.–
Frites	6.–

SÜSSSPEISEN

Tarte à la rhubarbe, crème d'amandes & glace vanille	6.–
La fraise dans tous ses états (salade de fraises, caramel à la fraise, sorbet fraise et basilic)	12.–
Mille-feuille vanille, abricots confits au thym	11.–
Meringues double Crème de Gruyère	12.–
Crème brulée à la pistache	13.–