



Willkommen im

**Jura** SPORT & SPA **RESORT**

# SPEISEKARTE

Offen 7/7

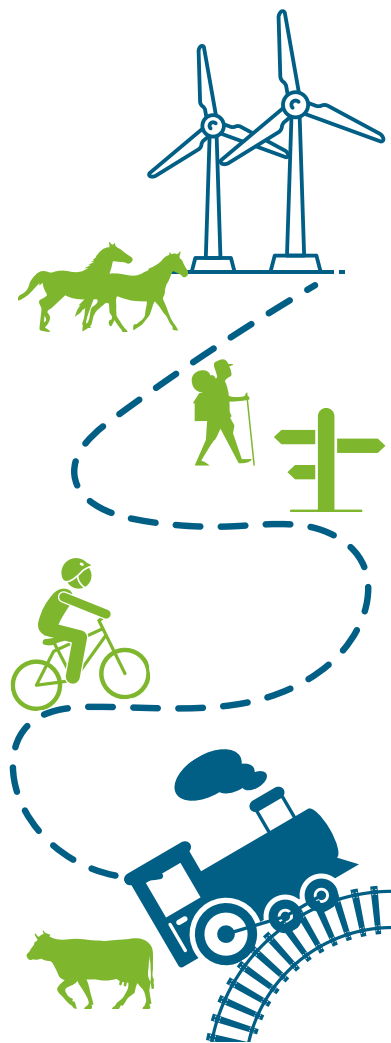
+41 (0)32 951 24 74

[www.jura-resort.ch](http://www.jura-resort.ch)

Des Restaurant



# A LA CARTE



## APERITIF / ZUM TEILEN

---

CHF

Jura-Trockenwurst Plättli  
zur Auswahl: Kräuter, Pferd, Trüffel, Absinth

13.- (150g)  
Preis pro Person

Freiberger Plättli  
(Toetché, Rohschinken, Wurst, getrockneter Bauernspeck,  
Tête de Moine)

13.-  
Preis pro Person

## VORSPELSEN

---

Cappuccino von grüner Spargel und Mandeln 2  
Texturen 11.-

Momentaner Salat und warmer Ziegenkäsetoast 14.-

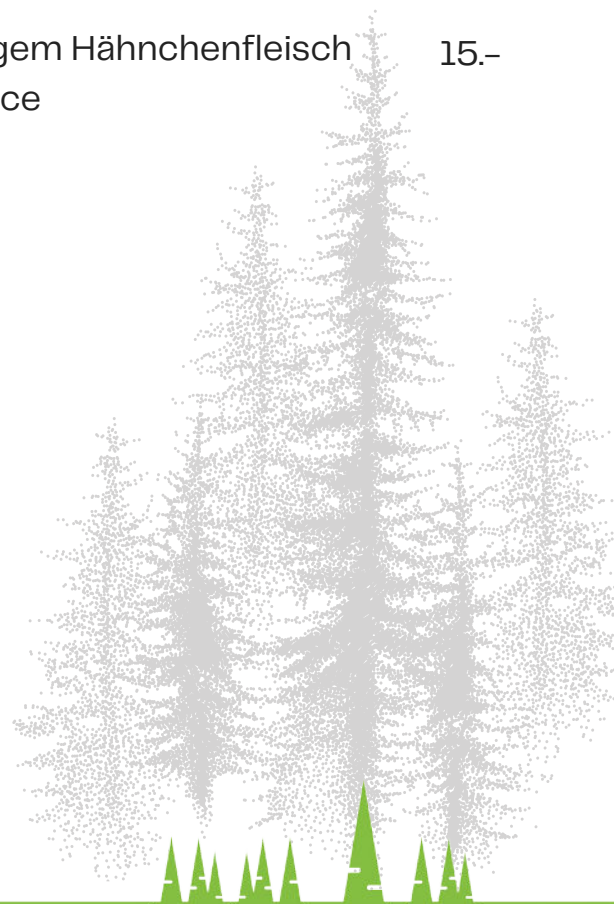
Ceviche von der Seebrasse mit Erdbeeren,  
Basilikum und Limette 13.-

Cesar-Salat mit knusprigem Hähnchenfleisch  
und hausgemachter Sauce 15.-

## DIE SALATE

---

Grüner Salat	7.-
Gemischter Salat	9.-
Buffet kleiner Salat	13.-
Buffet grosser Salat	20.-





## DIE FLAMMKUCHEN

---

Nach Freiburger Art (Rahm mit BFM Senfcreme, Zwiebeln, Speckwürfeln, Tête de Moine)	14.-
Nach Nordischer Art (Schnittlauch rahm, Rauchlachs, rote Zwiebeln und geriebener Greyerzer)	14.-
Vegetarisch (Schnittlauch rahm, Pilze, rote Zwiebeln und geriebener Greyerzer, Tofu)	14.-
Klassisch (Paprika rahm, Zwiebeln, Speckwürfel und geriebener Greyerzer)	12.-

## GERICHTE

---

### DIE BURGER

---

	Einfach	Doppelte
Der Klassiker – ohne Pommes Frites	10.50	
Der Klassiker & Pommes Frites	15.-	
Nach Freiburger Art mit schweizerischen Rindfleisch (Rindersteak, geräucherter Speck, Tête de Moine, rotes Zwiebelconfit, Tomaten, Salat), serviert mit Pommes Frites	26.-	35.-
Das knusprige Hähnchen (Panniertes Hähnchenschnitzel, Schnittlauch Rahm, Tête de Moine, Zwiebelconfit, Tomaten, Pilze und Rucola), serviert mit Pommes Frites	24.-	32.-
Vegetarisch (vegetarisches Steak, Ketchup, Essiggurken, eingelegte Zwiebeln, Tomaten, Salat und Cheddar-Käse), serviert mit Pommes Frites	26.-	35.-





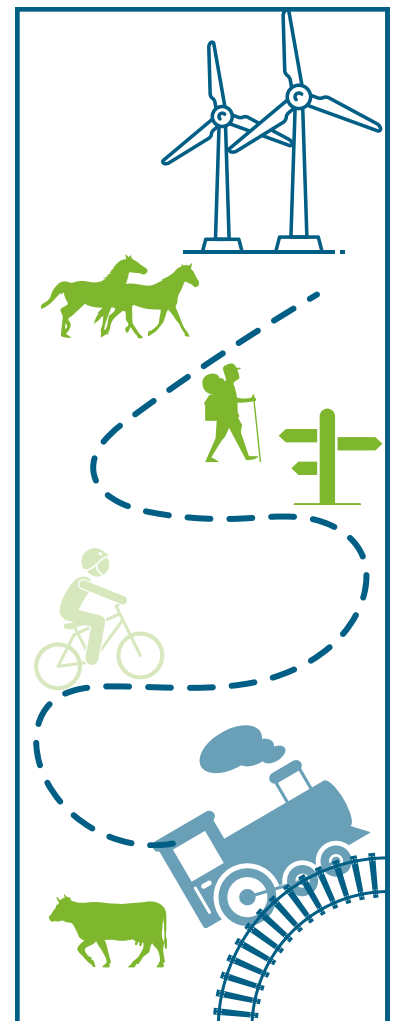
## UNSERE PASTA

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

**Zur Auswahl: Spaghetti, Penne oder Tagliatelle**

## DIE OMELETTEN

	Kleine	Grosse
Nature	15.-	18.-
Mit Tête de Moine	18.-	21.-
Nach Förster Art (kleine Speckwürfel, Pfifferlinge, Steinpilze, Zwiebeln, Emmentaler)		25.-





# GERICHTE DES JURA RESORT

## UNSERE FISCH GERICHTE

Forellenfilets Meunière du Doubs von Chez Choulat  
Sauce vierge, Frühlingsgemüse, Salzkartoffeln

32.– (200g)

Jura-Zander mit Kräutern

Serviert mit Frühlingsgemüse und neuen Gewürzkartoffeln

33.– (200g)

## UNSERE FLEISCH GERICHTE

Zitronen-Spargel-Hähnchen

(Hühnerbrust bei niedriger Temperatur gegart, Zitronensauce, gegrillter Spargel und Kräuterreis)

30.–

Schweineschnitzel mit Rhabarber

(Süßsaure Rhabarbersauce, geröstete neue Kartoffeln)

26.–

Entrecôte vom Rind

Serviert mit Pommes Frites und Frühlingsgemüse, säuerlicher Jus aus Sherry-Essig, mit neuen Gwürzkartoffeln, Faurestièrre-Sauce

44.–

Tartare italienisch

(Pinienkern, Pesto, kandierte Tomaten und Parmesanspäne) serviert mit Pommes frites, Salat, Toast und Butter

34.– (180g)



## AUF DER TERRASSE IN DER SONNE

Brasero mit Fleischauswahl

Serviert mit geratenen neuen Kartoffeln und Salat  
Auswahl von 4 Saucen



45.– /Personen (300g)  
ab 2 Pers.

## LA FONDUE

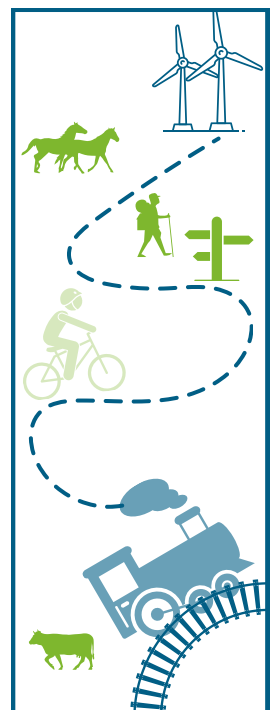
Klassisch

Moitié - moitié (Gruyère und Vacherin fribourgeois)  
(min. 2 Personen, 20 Minuten Vorbereitungszeit)

25.– (200g)  
Preis pro Person

Als ideale Beilage : Teller mit lokalen Produkten

11.– (70g)  
Preis pro Person



# GERICHTE

---

## SANDWICHES

---

Thunfisch	6.-
Schinken & Butter	6.-
Salami	6.-



## FÜR DIE KINDER

---

Hügnernuggets	16.-
Serviert mit Pommes Frites & Gemüse	
Forellenfilet Müllerin Art	16.-
Pasta	8.-
Pommes Frites	6.-

## SÜSSPEISEN

---

Rhabarberkuchen mit Mandelcreme & Vanilleeis	6.-
Die Erdbeere in allen Varianten (Erdbeersalat, Erdbeerkaramell, Erdbeersorbet und Basilikum)	12.-
Vanille Mille-Feuille mit in Thymien kandierten Aprikosen mit	11.-
Meringues mit Doppelrahm aus Gruyère	12.-
Pistazien-Brulée-Creme	13.-

### Herkunft unseres Fleisches

Huhn, Truthahn - Schweiz; Schwein: Martin Ericher, Tavannes - Schweiz; Kalb: Denis Baume, Les Breuleux, Nicolas Froidevaux, La Bosse - Schweiz; Ochse: Denis Thievent, Soubey; Riat Damien, Bure; Blaser Thierry, Courtedoux - Schweiz; Das Lamm: Michel Chollat, Soubey; Denis Thievent, Soubey - Schweiz; Das Pferd; Frankreich

