

Sehr geehrter Gast

Schön, dass Sie sich für unsere Menus in unserem Haus interessieren!
Im Jura Kerzers wird Ihre Veranstaltung zu einem besonderen Erlebnis.
Unsere Mitarbeiter sorgen dafür, dass Ihr Anlass für Sie und Ihre Gäste ein voller Erfolg wird.
Lehnen Sie zurück und lassen Sie sich von unserem Service und Küche kulinarisch verwöhnen.

Gerne möchten wir Sie vorgängig auf ein paar wichtige Punkte bezüglich Ihrem Anlass im Jura Kerzers hinweisen:

- Unsere Hausspezialität ist das Cordonbleu – Menu
- Unsere Menuvorschläge gelten ab 14 Personen.
- **Wir bitten Sie, sich bei der Menuwahl auf ein einheitliches Menu für die gesamte Gesellschaft zu beschränken, wobei allfällige Vegetarier selbstverständlich berücksichtigt werden.**
- Für Ihre Menuauswahl 14 Tage vor dem Anlass danken wir Ihnen.
- Natürlich stellen wir Ihnen auch ein Menu nach Ihren Wünschen zusammen.
- Unsere Preise sind pro Person, in CHF und inkl. MwSt.
- Falls Sie es vorziehen aus der Speisekarte und den aktuellen saisonalen Karten auszuwählen, so helfen wir Ihnen gerne ein passendes Menu zusammen zu stellen.
- Verlängerungen und Überzeit wird in gegenseitiger Absprache geregelt
- Die bis spätestens 24 Stunden vor dem Anlass gemeldete Teilnehmerzahl werden in Rechnung gestellt.

Wir wünschen Ihnen einen gelungenen Anlass in unseren Lokalitäten.
Wir haben Ihnen eine kleine Bestell Hilfe zusammengestellt, die Sie nachfolgend finden

Wir verfügen über folgendes Raumangebot mit Platzanzahl

Speisesaal Donegal ca. 55 Plätze / Vully-Stübli ca. 18 Plätze / Gaststube ca. 30 Plätze
Gartenterrasse ca. 40 Plätze

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

HOTEL RESTAURANT JURA

FAMILIE CHRISTOPH UND JACQUELINE ZWAHLEN

Bahnhofplatz 6, 3210 Kerzers

T: 031 756 06 06, E-Mail: info@jura-kerzers.ch, Homepage: www.hotelkerzers.ch



BANKETT

Bestätigung

Besprechung

Anlass:	Datum:
Veranstalter:	Rechnungsadresse:
Adresse:	
Telefon:	

ORT:			
ZEIT:			
ART:			
PERSONENZAHL:			
SET-UP			

APERITIV:	BESONDERE WEISUNGEN
ESSEN:	DIVERS
GETRÄNKE:	MENUKARTEN:
WEIN:	MENUTEXT:
MINERAL:	VERLÄNGERUNG:
KAFFEE:	
SPIRITUOSEN:	
DATUM:	AUFGENOMMEN DURCH:

Cordonbleu - Menu Maison

(keine Abänderung möglich)

Kleiner Jura Salat

Nach Art des Hauses

mit gebratenem Speck und Champignons.

Cordonbleu nach Ihrer Wahl

gross oder klein

serviert mit Pommes frites

Tages Dessert

*Kreiert nach Idee unserer Küchenmanschaft,
der Service informiert Sie gerne was es gibt*

Fr. 55.00

3 Menu Maison

Menu Jura Salat / *salade jura*

*Nach Art des Hauses mit gebratenem Speck und Champignons
avec lardons et champignons*

Cordonbleu

Cordonbleu nach Ihrer Wahl

Cordonbleu au choix

gross oder klein (normal ou petit)

serviert mit Pommes frites (avec pommes frites)

Egli / Perche

Egli gebraten Maison (200g)

Filets de perche meunière maison

serviert mit Pommes frites (avec pommes frites)

Entrecôte

Entrecote Café de Paris (200g)

Entrecôte Café de Paris

serviert mit Pommes frites (avec pommes frites)

Tages Dessert / *Dessert du jour*

*Kreiert nach Idee unserer Küchenmannschaft,
Creation et Variation de la Cuisine*

Menu Cordonbleu Fr. 55.00
Menu Egli / Perche Fr. 55.00
Menu Entrecôte Fr. 57.50

Suppen

Leichte Geflügelrahmsuppe mit Curry und kleinem Pouletspiesschen 10.50
Paprikarahmsuppe mit kleinem Gaucho Spiess (Rind) 10.50
Broccolisuppe mit Mandelrahmhaube 10.50
Broccolirahmsuppe mit Rauchlachswürfelchen 12.50
Kerzerner Rübelsuppe mit Blätterteigstange 11.50
Tomatencremesuppe mit Gin oder Wodka 12.50
Tomatencremesuppe mit Rahmhaube 10.50
Bouillon mit Porto oder Sherry 9.50
Bouillon mit Gemüseeinlage 9.50
Seeländer Bouillon mit Gemüsewürfelchen und Vieille Prune 11.50
Pilzrahmsuppe mit Rahmhaube 11.50
Suppe mit Fisch von Nah und Fern mit Safran 14.50
Randensuppe mit Feigen 11.50

Salate

Grüner Salat 8.00 / 9.00
Gemischter Salat 9.00 / 10.00
Nüsslersalat mit Ei 13.00
Nüsslersalat mit Speck und Ei 13.50
Tomatensalat mit Mozzarella 15.50
Jura Salat, verschiedene Blattsalate, gebratenem Speck & Champignons 13.50
Saisonaler Blattsalat Baumnussdressing, feingeschnittenem Parmaschinken 15.50
Grüner Saisonsalat an Balsamico Dressing mit feinem Hobelkäse 13.50
Saisonaler Salat mit lauwarmen Crevetten an Knoblauch 73.50
Kleiner Blattsalat mit gebratenen Eglifilet 19.50

Vorspeisen

Hausterrine mit Sauce Cumberland 18.00
Geflügelleberterriner mit Chutney 18.50
Blätterteigstern gefüllt mit Pilzragout 17.50
Gemüseterrine schön garniert 17.00
Vitello Tonnato oder Carpaccio 19.50
Vorspeisenteller mit kleinem Salat, Tatar, Lachs und Crevettencocktail 19.50
Bandnudeln Weissweinsauce mit Lachs und Rauchlachs 18.50
Gefüllte Pasta mit Sauce nach Wahl 17.50
Saucisson mit Linsen und Salzkartoffel 16.50

Fischvorspeisen (mit Preisaufschlag auch als Hauptgang möglich, alle 42.50)

Gebratene Eglifilet mit Mandeln und Salzkartoffeln 19.50
Gebratene Eglifilet auf Vully-Sauce mit Blätterteigfisch 19.50
Eglifilet Sauce à l'Absinth mit Reis 19.50
Hecht gebraten oder fritiert mit Tartarsauce Spinat und Salzkartoffel 21.50
Lachstranche auf Orangensauce und Wildreis 18.50
Felchenfilet Dill-Weissweinsauce Wildreis 19.50
Zanderfilet gebraten auf Limettenrisotto 19.50
Geräuchte Felchenfilet mit Meerrettichschaum Toast und Butter 19.50
Red Snapper auf Lauchmüesli mit Kartoffel 19.50

Hauptgänge

Schweinsrahmschnitzel 28.50
Schweinsbraten Rosmarinjus 28.50
Schweins- und Kalbsbraten 34.00
Schweinsfilet Morchelsauce 37.50
Schweinsgeschnetzeltes Pilzrahmsauce 25.50

Rindsschmorbraten 31.00
Suure Mocke 31.50
Rindsstroganoff 41.00
Rindsfilet Sauce Béarnaise 46.00
Roastbeef Sauce Béarnaise oder Pfeffersauce 42.50

Kalbssteak an Morchelsauce 51.00
Kalbsschnitzel Schnittlauchsauce 47.00
Kalbsschnitzel Basilikumsauce 47.00

Maispouletbrust auf Krebsensauce 31.50
Riz Casimir 25.50
Gebratene Pouletbrust auf Zitrusauce 26.50
Pouletgeschnetzeltes Pilzrahmsauce 25.50

Hauptgänge

Entenbrust gebraten auf Orangeningwersauce 36.00
Lammrücken mit Kruste auf Olivensauce 41.50
Lammrücken mit Safransauce 41.50
Lammgigot Kräutersauce 95.50
Pferde-Entrecôte mit Cafe de Paris oder Sauce Diabolo 45.00
Trois Filet mit zweierlei Sauce nach Wahl 55.00
Hirschentrecote auf tranchiert mit Steinpilzsauce 44.50
Schweins- und Kalbsfilet mit einer Sauce nach Wahl 50.00
Berner Teller mit Dörrbohnen oder Sauerkraut mit Salzkartoffeln 38.00

Alle Hauptgänge sind mit Gemüse und einer Stärkebeilage nach Wunsch serviert

Stärkebeilagen

Pommes frites, Pommes Krokettes, Pommes Duchesse, Kartoffelstock, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin
Nudeln, Reis, Risotto, Wildreis, Spätzli

Saucenideen

Pfeffersauce, Sauce Béarnaise, Orangensauce, Limettensauce, Pilzrahmsauce, Eierschwämmchensauce, Steinpilzsauce, Sauce Diabolo, Schnittlauchsauce, Knoblauchsauce, Preiselbeersauce, Kräutersauce, Portweinsauce,

Vegetarisch

Risotto mit einem gebratenen Gemüsespiess 24.00
Tortelloni an Pesto oder Tomatensauce 24.00
Gemüseteller mit Stärkebeilage 24.50
Steinpilzrisotto mit Knusperstück 22.00
Teigtaschen an Rahmsauce 23.50
Lauch-Käse Quiche mit Salat 20.00
Blätterteigkissen mit Pilzsauce und Gemüse 23.00

Dessert

Jura dreierlei Dessert 14.50 Jura petit pots Dessert 14.50
Schoggivariation drei verschiedene Schokoladendesserts 12.50
Herrendessert «kleines Zwetschgensorbet mit Gùx und ein kleines Ice Cafe» 12.50
Gebrannte Creme mit Rahm 10.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm 10.50
Sorbet mit Schuss 12.50
Glaceterrine mit drei Aromen und Früchtecoulis garniert 12.50
Vermicelles mit Glace 12.50
Coupe Romanoff 11.50
Caramelköppli mit Rahm 8.50
Gemischtes Eis mit Rahm 8.50
Hausgemachtes Zitronencheesecake 12.50
Panierte Vanilleglace in Orangencreme 12.50
Apfelküchlein mit Vanilleglace 14.50
Früchtekuchen mit Rahm 7.50
Früchtemousse mit Rahm garniert 8.50

Bei 3 Gängen minus 5 % auf Gesamtmenupreis
Bei 4 Gängen minus 10 % auf Gesamtmenupreis
Bei 5 Gängen minus 15 % auf Gesamtmenupreis

Die Preise sind nicht als verbindlich anzuschauen, da jederzeit Preisänderungen bei denn Lebensmittel erfolgen können. Der Preis ist erst bei Abschluss des Bankettes verbindlich.

Gerne sind wir Ihnen beim zusammen stellen der Menus behilflich und finden eine optimale Lösung für Ihr Bankett und Ihr Budget. Gerne empfehlen wir Ihnen auch die entsprechenden Weine dazu.

Christoph & Jacqueline Zwahlen

Einfache Menus für Carreisen, Hauptversammlungen etc....

Gemischter Salat	Hausgemachtes Hacksteak Champignonsauce Kartoffelstock	Glaceschnitte mit Rahm	36.50
Bouillon mit Einlage	Pouletbrust Orangensauce Gemüse und Reis	Karamelköfli	36.50
Grüner Salat	Schweinsgeschnetzeltes Pilzrahmsauce Nudeln	Coupe Jacques	36.50
Grüner Salat	Rahmschnitzel mit Pommes frites	Tagesdessert	38.50
Grüner Salat	Panierter Schweinsschnitzel Mit Pommes frites	Vanille + Erdbeerglace mit Rahm	38.50
Gemischter Salat	Riz Casimir Poulet mit Früchten	Früchtcreme mit Rahm	38.50
Grüner Salat	Schweinsschnitzel Cafe de Paris Safranrisotto	Mascarpone Himbeercreme	38.50

(ohne Dessert minus Fr. 3.00)