

JURA BLICK menu

Frühstück bis 11 Uhr

Jurablick-Zmorge: Hausbrot (Sonntags auch Zopf), Butter, Käse, zwei hausgemachte Konfitüren.	12.00
Dreiminuten-Ei vom Uetliberg	3.00
Cüpli	8.00

Tipp: Unser Jurablick-Zmorge lässt sich hervorragend mit den folgenden Kleinigkeiten und Plättlis kombinieren.

Wir bitten unsere Zmorgen-Gäste den Tisch ab 12h freizugeben für den Mittagsservice. Herzlichen Dank!

Kleinigkeiten (vegan)

Oliven	6.00
Getrocknete Tomaten in Öl	7.00
Würziger hausgemachter Hummus aus Filisurer Bergackerbohnen und saisonalem Gemüse	8.00

Käseplättli

Jurablickplättli vegetarisch mit Geissenfrisch- und anderen Käsen	20.00
Sbrinzmöckli zwei- bis dreijährig aus Stans	13.00
Chällerhocker Räss, Tufertschwil	12.00
Geissenkäse reif Odermatt, Stans	13.00
Geissenfrischkäse Odermatt, Stans	11.00

Fleischplättli

Jurablickplättli (gemischtes Fleisch- und Käseplättli)	22.00
Jurablickplättli ohne Käse	19.00
Geissenmostbröckli Odermatt, Stans	17.00
Steinbocksalsiz Zanetti, Poschiavo	13.00
Bauernschüblig Künzli, Stallikon	12.00
Geissenwürstli Odermatt, Stans	11.00

Salat

Saisonsalat, biologisch mit Geissenfrischkäse	klein 9.50 \ gross 12.00 16.00
--	-----------------------------------

Süsses

Hausgemachte Kuchen (siehe Schiefertafel)	7.00
mit Schlagrahm	+1.00
Glacé-Chübeli, Gelati Nanimale, Zürich (vegan) Haselnuss, Pistazie, Kaffee, Himbeer, Mango-Passionsfrucht	6.00

Kinderkarte

Wienerli mit Hausbrot	7.00
Warme Ovo oder Schoggi	2dl \ 4.50
Himbeersirup im Becher	2dl \ 2.00

**Unsere aktuellen Tagesangebote
finden Sie auf der Schiefertafel**

JURA BLICK getränke

Sirup

Hausgemachter Sirup mit Quellwasser: Holunder-	3dl \ 4.50
blüten \ Waldmeister \ Zitronen-Ingwer	5dl \ 6.50
mit Mineralwasser	+1.00

Mineralwasser

Knutwiler Mineral mit oder ohne Kohlensäure	3dl \ 4.50
	5dl \ 6.50
	1.5l \ 13.00

Süssgetränke

Rivella rot oder blau, Elmer Citro	3dl \ 4.50
	5dl \ 6.50
	1.5l \ 13.00
Coca-Cola	3.3 dl \ 5.00

Most

Süssmost / Schorle, Ernst Bosshard, Ringlikon	3dl \ 4.50
	5dl \ 6.50
	1l \ 11.00
Saurer Most trüb, mit oder ohne Alkohol, Möhl	5 dl \ 6.50

Bier

Appenzeller Quöllfrisch naturtrüb	5dl \ 7.00
Appenzeller Weizenbier	5dl \ 7.50
Appenzeller Kristall hell	3.3dl \ 5.50
Appenzeller Sonnwendig (alkoholfrei)	3.3dl \ 5.50

Warme Getränke

Kaffee \ Schale \ Espresso (Bio-Kaffee)	5.00
Cappuccino	6.00
Doppelter Espresso \ Latte macchiato	7.00
Schwarztee, Rauchte, Grüntee nature, mit Pfefferminze oder Jasmin. Lindenblüten-, Pfefferminz-, Verveine- und Zitronenmelissentee	5dl \ 6.50 1l \ 10.50
Ovomaltine \ Schokolade	3dl \ 5.50

Kaffee mit Güx

Kaffee Fertig	8.00
Kaffee Luz	7.00
Kaffee Doppel-Luz	9.00
Schüümli-Pflüümli	9.00
Kaffee Amaretto mit Schlagrahm	9.00
Kaffee Jurablick mit Cointreau und Schlagrahm	9.00

Offene Weine

Schaumwein

Cava Cup de Cairons Brut, 11.5%	1dl \ 8.00
Bodegas Bellod, Catalunya, ESP	7.5 dl \ 50.00

Weiss

Fendant La Mourzière 2022, 12%, BIO	1dl \ 7.00
Chasselas, Cave Caloz, Miège VS	7.5 dl \ 45.00
Nobler Weisser 2022, 12%	1dl \ 8.00
Riesling-Sylvaner, N. Saxer, Neftenbach ZH	7.5 dl \ 48.00

Rosé

Oeil de Perdrix, 2022, 13%, Demeter	1dl \ 9.00
Pinot noir, La Maison Carrée, Auvernier NE	7.5 dl \ 55.00

Rot

Pinot Noir Classic 2021, 12.5%	1dl \ 7.00
Pinot noir, Nadine Saxer, Neftenbach ZH	5 dl \ 30.00
Brancaia TRE, 2021, 14%, BIO	1dl \ 8.00
Sangiovese, Merlot, Cabernet, Toscana IT	7.5 dl \ 47.00
Fricktal 2019, 13.5%, Demeter	1dl \ 9.00
Pinot noir, Tom Litwan, Oberhof AG	7.5 dl \ 53.00

Flaschenweine

Für 5 dl öffnen wir auch unsere 7.5 dl Flaschenweine.
Wir berechnen den Flaschenpreis abzüglich 10 CHF.

Weiss

Aigle Chapelle AOC 2022, 12.5% Chasselas, Bernard Cavé, Ollon VD	7 dl \ 50.00
Allmend Herznach 2022, 10.5%, Demeter Riesling-Sylvaner, Tom Litwan, Oberhof AG	7.5 dl \ 55.00
Païen/Heida Les Bernunes 2021, 13.5%, BIO Cave Caloz, Miège VS	7.5 dl \ 62.00
Chardonnay, 2021, 13%, Demeter La Maison Carrée, Auvèrnier NE	7.5 dl \ 68.00

Rot

Cubardi Primitivo 2019, 15% Schola Sarmenti, Salento, ITA	7.5 dl \ 55.00
Malanser Blauburgunder 2020, 13.5% Pinot noir, Peter Wegelin, Malans GR	7.5 dl \ 60.00
El Terroir, 2018, 14.5%, BIO Grenache, Domaines Lupier, Navarra, ESP	7.5 dl \ 63.00
Pinot Noir Auvèrnier 2019, 13%, Demeter La Maison Carrée, Auvèrnier NE	7.5 dl \ 65.00
Rüeget Elfingen, 2019, 13.5%, Demeter Pinot noir, Tom Litwan, Oberhof AG	7.5 dl \ 68.00
Hallau Chölle, 2021, 12.5% Pinot noir, Markus Ruch, Neukirch SH	7.5 dl \ 70.00

Hochprozentiges

Von der Brennerei zum Tröpfli in Obfelden

Obstler, 45 %	2cl \ 7.00
Kirsch, 41 %	2cl \ 7.00
Chrüter, 41 %	2cl \ 7.00
Pflümli, 41 %	2cl \ 7.00
Zwetschgen, 41 %	2cl \ 7.00
Alpstoss, 25 %	2cl \ 7.00
Williams, 41 %	2cl \ 8.00
Mirabellen, 41 %	2cl \ 9.00
Quitte, 41 %	2cl \ 9.00
Vieille Prune, 37 %	2cl \ 9.00
Vieille Poire, 38 %	2cl \ 9.00
Grappa Riserva Amarone, 43% Sandro Bottega Barricata, ITA	2cl \ 9.00

Unsere Produzenten

Gemüse:

Biohof Unterdorf, Eggenwil

Milchprodukte:

Bergkäserei Langentannen, Buochs

Käse Dubach, Zug

Käserei Tufertschwil, Lütisburg

Toni Odermatt, Stans

Eier und Fleisch:

Bio-Metzg Abegg, Langnau am Albis

Familie Keller, Gut Mädikon, Stallikon

Metzgerei Künzli, Stallikon

Macelleria Zanetti, Poschiavo

Puureheimet Brotchorb, Stallikon

Toni Odermatt, Stans

Getränke:

Ernst Bosshard, Ringlikon

Sandrine Caloz, Miège

Tom Litwan, Oberhof

Familie Perrochet, Auvernier

Markus Ruch, Neukirch

Nadine Saxer, Neftenbach

Zum Tröpfli, Obfelden

Peter Wegelin, Malans

Ausserdem:

Hausbrot: Brigitte Bosshard, Ringlikon

Confi und Sirup: Katrin Appenzeller, Uitikon

Glacé: Nanimale Gelati, Zürich-Oerlikon

Ravioli: Bravo, Zürich-Höngg

Kaffee: Kaffee Blum, Arbon

Deklarationen

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Bei Nahrungsmittelallergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Bezahlung

Nur Barbezahlung oder Twint, keine Karten.

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt.