

JURA BLICK menu

Salat

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

Käseplättli

Jurablickplättli Vegi, Mit Geissenfrisch- und anderen Käsen	19.00
Sbrinzmöckli zwei- bis dreijährig aus Stans	12.00
Bio-Moron Amstutz, Fornet-Dessous, Berner Jura	12.00
Geissenfrischkäse Odermatt, Stans	9.50
Geissenkäse reif Odermatt, Stans	13.00

Fleischplättli

Jurablickplättli (gemischtes Fleisch- und Käseplättli)	21.00
Jurablickplättli ohne Käse	17.00
Geissenmostbröckli Odermatt, Stans	17.00
Steinbocksalsiz Zanetti, Poschiavo	12.00
Bauernschüblig Künzli, Stallikon	10.50
Geissenwürstli Odermatt, Stans	10.50

Unsere aktuellen Tagesangebote finden Sie auf der Schiefertafel

Kleinigkeiten

Oliven	6.00
Getrocknete Tomaten in Öl	7.00

Süßes

Hausgemachte Kuchen (siehe Schiefertafel) mit Schlagrahm	6.00 +1.00
---	---------------

Frühstück bis 11 Uhr

Jurablick-Zmorge	19.00
Hausbrot (Sonntags auch Zopf), Butter, Käse, hausgemachte Konfitüren. Ein Krug Kaffee, 0.5l Tee oder eine heisse Ovomaltine \ Schokolade	
Dreiminutenei vom Uetliberg	3.00
Cüpli	8.00

Kinderkarte

Wienerli mit Hausbrot	7.00
Cornet (Schoggi, Vanille, Erdbeer)	4.00
Raketenglacé	1.50
Apfel	1.00
Warme Ovo oder Schoggi	2dl \ 4.00
Himbeersirup im Becher	2dl \ 2.00

JURA BLICK getränke

Sirup

Hausgemachter Sirup mit Quellwasser: Holunder- blüten \ Waldmeister \ Zitronen-Ingwer	3dl \ 4.00 5dl \ 6.00
mit Mineralwasser	+1.00

Mineralwasser

Knutwiler Mineral mit oder ohne Kohlensäure	3dl \ 4.00 5dl \ 6.00 1.5l \ 12.00
---	--

Süssgetränke

Rivella rot oder blau, Elmer Citro	3dl \ 4.00 5dl \ 6.00 1.5l \ 12.00
Coca-Cola	3.3 dl \ 4.50

Most

Süssmost / Schorle, Ernst Bosshard, Ringlikon	3dl \ 4.00 5dl \ 6.00 1l \ 10.00
Saurer Most trüb, mit oder ohne Alkohol, Möhl	5 dl \ 6.00

Bier

Appenzeller Quöllfrisch naturtrüb	5dl \ 6.50
Appenzeller Weizenbier	5dl \ 7.00
Appenzeller Kristall hell	3.3dl \ 5.00
Appenzeller Sonnwendig (alkoholfrei)	3.3dl \ 5.00

Warme Getränke

Kaffee \ Schale \ Espresso (Bio-Kaffee)	4.50
Cappuccino	5.50
Doppelter Espresso \ Latte macchiato	6.50
Schwarztee, Rauchtee, Grüntee nature, mit Pfefferminze oder Jasmin. Lindenblüten-, Pfefferminz-, Verveine- und Zitronenmelissentee	5dl \ 6.00 1l \ 10.00
Ovomaltine \ Schokolade	3dl \ 5.00

Kaffee mit Güx

Kaffee Fertig	7.50
Kaffee Luz	6.50
Kaffee Doppel-Luz	8.50
Schüümli-Pflüümli	8.50
Kaffee Amaretto mit Schlagrahm	8.50
Kaffee Jurablick mit Cointreau und Schlagrahm	8.50

Offene Weine

Schaumwein

Cava Cup de Cairons Brut, 11.5%	1dl \ 8.00
Bodegas Bellod, Catalunya, ESP	7.5 dl \ 48.00

Weiss

Fendant La Mourzière 2019, 12%, BIO	1dl \ 6.00
Chasselas, Cave Caloz, Miège VS	5 dl \ 28.00
Sand ond Lehm 2018, 12.3%, BIO	1dl \ 7.00
Pinot gris & Pinot noir, Stucki, Teufen ZH	7.5 dl \ 43.00
Nobler Weisser 2018, 12%	1dl \ 7.50
Riesling-Sylvaner, N. Saxer, Neftenbach ZH	7.5 dl \ 45.00
Räuschling, Herrliberg 2019, 11.5%, BIO	1dl \ 8.00
Turmgut Erlenbach, ZH	7.5 dl \ 48.00

Rot

Pinot Noir Classic 2018, 12.5%	1dl \ 6.00
Pinot Noir, Nadine Saxer, Neftenbach ZH	5 dl \ 28.00
Viña Sastre Tinto Roble 2018, 14%	1dl \ 7.50
Tempranillo, Ribera del Duero, ESP	7.5 dl \ 43.00
Rote Puur 2018, 15.6%, BIO	1dl \ 8.00
Naturwein-Cuvée, Stucki, Teufen ZH	7.5 dl \ 48.00

Flaschenweine

Weiss

Allmend Herznach 2018, 11.5%, Demeter 7.5 dl \ 55.00
Riesling-Sylvaner, Tom Litwan, Oberhof AG

Païen/Heida Les Bernunes 2018, 13.8%, BIO 7.5 dl \ 62.00
Cave Caloz, Miège VS

Rot

Cubardi Primitivo 2016, 15% 7.5 dl \ 48.00
Schola Sarmenti, Salento, ITA

Rüegget Elfingen 2015, 14%, Demeter 7.5 dl \ 68.00
Pinot noir, Tom Litwan, Oberhof AG

Für einen halben Liter öffnen wir auch unsere Flaschenweine.
Wir berechnen den Flaschenpreis abzüglich 10 CHF.

Hochprozentiges

Von der Brennerei zum Tröpfli in Obfelden

Obstler, 45 % 2cl \ 6.00

Kirsch, 41 % 2cl \ 6.00

Chrüter, 41 % 2cl \ 6.00

Pfümüli, 41 % 2cl \ 6.00

Zwetschgen, 41 % 2cl \ 6.00

Alpstoss, 25 % 2cl \ 6.00

Williams, 41 % 2cl \ 7.00

Mirabellen, 41 % 2cl \ 8.00

Quitte, 41 % 2cl \ 9.00

Vieille Prune, 37 % 2cl \ 9.00

Vieille Poire, 38 % 2cl \ 9.00

Grappa Riserva Amarone, 43% 2cl \ 9.00

Sandro Bottega Barricata, ITA

Unsere Produzenten

Gemüse:

Fohlenweid, Stallikon
Grumolo Verde, Eggenwil
Erwin Rathgeb, Stammheim

Milchprodukte:

Bergkäserei Langentannen
Käse Dubach, Zug
Maison de la Tête de Moine, Bellelay
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
Barbara und Markus Weber, Meilen
Nadine Saxer, Neftenbach
Karin und Peter Stucki, Teufen
Zum Tröpfli, Obfelden

Ausserdem:

Hausbrot: Magdalena Sidler, Sellenbüren
Confì und Sirup: Katrin Appenzeller, Uitikon
Ravioli: Bravo, Zürich-Höngg

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. 7.7 % MwSt.