

# Speisekarte

# Joran

R E S T A U R A N T D U P O R T

## Carte des mets

### Apéro

**Schweizerplättli / Assiette Suisse** 12.50  
Käse und Rauchwurstspezialitäten / *Spécialités de fromages et de saucisses fumées*



**Käseplättli / Plateau de fromages** 11.00



**Nachos** mit Hausgemachte Tomatensalsa / *Nachos avec sauce de tomate fait maison* 9.50

Portion **Pommes Frites** 8.50

### Salate und Suppen / *Salades et potages*



Gezupfter **Blattsalat** mit Crouton und Hausdressing /  
*Salade cueillie fraîchement avec croûtons et dressing fait maison* 7.50





Saisonaler **gemischter Salat** mit Croutons/ *Salade mêlée saisonale avec croûtons* 9.00  
Hausgemachte French oder Balsamico Dressing zur Wahl / *Au choix dressing français ou sauce balsamique fait maison*

**Tagessuppe / Potage du jour**  8.00

Grosse **Salatschüssel** mit gezupften Blattsalaten / *Grand bol de salade fraîchement cueillie*



mit **Cherry Tomaten**, Gurken, Karotten und Croutons  
*avec des tomates cherry, concombre, carottes et croûtons*  17.50



mit **Speck, Ei**, Croutons und Kernen / *avec lard, œuf, croûtons et graines*  21.50

mit frittierte **Eglifilets** / *avec filets de perches frites*  25.00





11.30 Uhr – 14.00 Uhr | 18.00 Uhr – 22.00 Uhr  
Sonntag Ganztags



## Flammkuchen / *Tartes flambées*

-  **Seeländerflammenkuchen / *Tarte flambée Seelandaise*** 17.50  
Crème fraîche, Zwiebeln, Gemüse / *Crème fraîche, oignons, légumes*
- Norwegerflammenkuchen / *Tarte flambée Norvégienne*** 21.50  
Crème fraîche, Zwiebeln, Rauchlachs / *Crème fraîche, oignons, saumon fumé*
- Elsässerflammenkuchen / *Tarte flambée Elsassienne*** 18.50  
Crème fraîche, Zwiebeln, Speckwürfel / *Crème fraîche, oignons, lardon*
-  **Juraflammenkuchen / *Tarte flambée Jurasienne*** 18.50  
Crème fraîche, Zwiebeln, Jura-Bergkäse / *Crème fraîche, oignons, fromage du Jura*



## Fisch / *Poissons*

- Fisch Chörbli** (frittierte Eglifilets) Tartarsauce und Brot 24.50  
*Corbeille de poisson (filets de perches frits), sauce tartare, pain*
- Fisch Trilogie** (frittierte Forellen-, Zander- und Eglifilets) Tartarsauce, Pommes Frites /  
*Trilogie de poissons (filets de truite, sandre et perche frits) sauce tartare et pommes frites*
- 2er Pfanne auf dem Tisch / *casserole pour 2 personnes*  45.00
- 4er Pfanne auf dem Tisch / *casserole pour 4 personnes*  85.00

## Vegetarisch / *Végétarien*

-  **Penne mit Pilzen, Rahm und Kräutern / *Penne aux champignons, crème et fines herbes***  23.50

## Fleisch / *Viande*

- Rinds-Entrecôte** mit hausgemachter Kräuterbutter, Gemüse, Pommes Frites /  34.00  
*Entrecôte de bœuf avec beurre aux herbes maison, légumes, frites*
- Hausgemachtes Cordon-Bleu** Gruyère, Gemüse, Pommes Frites /  30.50  
*Cordon-Bleu Gruyère maison, frites, légumes*

 11.30 Uhr – 14.00 Uhr | 18.00 Uhr – 22.00 Uhr  
Sonntag Ganztags