

Sehr geehrte Gäste herzlich Willkommen
Wir freuen uns Sie in unserem Haus zu verwöhnen

Allgemeine Informationen & Betriebsrichtlinien

Zahlungsmittel

Wir akzeptieren Ausschliesslich folgende Zahlungsmittel !!

BARGELD



MAESTRO



POST



Keine weitere Debitkarten oder Kreditkarten, WIR oder Kryptowährungen!!



Einzelinkasso

Bitte beachten Sie, dass für Gesellschaften und Gruppen ab 8 Personen ein Einzelinkasso NICHT mehr möglich ist. Ausnahme: Das Total aller Konsumationen wird durch die Anzahl Teilnehmer zu gleichen Teilen aufgeteilt. Individuelle (Ab-) Rechnungen sind nicht möglich!

Hahnen-Wasser

Das Wasser ist generell gratis, jedoch verlangen wir für den Service, und alle weiteren anfallenden Kosten einen Unkosten und Deckungsbeitrag. Hahnen-Wasser ist nur erhältlich in Menge von 5 dl zum Preis von Fr. 3.50

Herkunft des Fleisches, Wild, Poulet, Fisch

Unser Hausmetzger ist die Metzgerei Martin Schmid in Biberen, er liefert uns beste Fleisch Qualität für die Herstellung unserer feinen Cordonbleu.

Schweinefleisch Schweiz / Rindfleisch Schweiz/ Pferdefleisch Kanada, Argentinien/

Poulet Schweiz, Brasilien / Fisch Schweiz, Polen, Estland, Irland

Wild aus heimischer Jagd Freiburg, Bern, und aus dem benachbarten Elsass in Frankreich

(Unserer Cordonbleu werden mit Schweinefleisch und Vorderschinken zubereitet.)

Haben Sie unsere Homepage schon gesehen ?

einfach zu merken und unter folgenden Adressen

www.hotelkerzers.ch www.restaurantkerzers.ch www.le-cordonbleu.ch

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt

Christoph & Jacqueline Zwahlen, Dylan und das ganze Team

Chers clients bienvenue chez nous

Nous sommes fiers de vous accueillir.

Informations générales

Zahlungsmittel

Nous n'acceptons que les cartes suivantes !!

BARGELD



MAESTRO



POST



Ne sont plus acceptés carte de debit où carte de credit, WIR où Krypto!!



Payement individuel

Pour les groupes dès 8 personnes, nous ne faisons plus d'encaissement individuel (Maximum 8 Personnes) Exception : Toutes les consommations sont divisées par le nombre de personnes.

Eau du robinet

L'eau est généralement gratuite, mais nous facturons pour le service et tous les autres coûts qui entraînent des dépenses, une contribution.

L'eau du robinet est disponible par 5dl au prix de CHF. 3.50

Herkunft des Fleisches, Wild, Poulet, Fisch

Unser Hausmetzger ist die Metzgerei Martin Schmid in Biberen, er liefert uns beste Fleisch Qualität für die Herstellung unserer feinen Cordonbleu.

Schweinefleisch Schweiz / Rindfleisch Schweiz/ Pferdefleisch Kanada, Argentinien/

Poulet Schweiz, Brasilien / Fisch Schweiz, Polen, Estland, Irland

Wild aus heimischer Jagd Freiburg, Bern, und aus dem benachbarten Elsass in Frankreich

(Unserer Cordonbleu werden mit Schweinefleisch und Vorderschinken zubereitet.)

Avez-vous déjà visité notre site internet

www.hotelkerzers.ch

www.restaurantkerzers.ch

www.le-cordonbleu.ch

Nous vous souhaitons un agréable séjour chez nous .

Christoph & Jacqueline Zwahlen et toute notre équipe .

CB - Menu Maison

(keine Abänderung möglich)
pas de modification possible

Kleiner Jura Salat

petite salade jura

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

Cordonbleu nach Ihrer Wahl

Cordonbleu au choix

*gross oder klein (normal ou petit)
serviert mit Pommes frites (avec pommes frites)*

Tages Dessert

Dessert du jour

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

Fr. 51.50

Menu Egli

Egli — Menu im Jura Kerzers

(keine Abänderung möglich)
pas de modification possible

Jura Salat

salade jura

mit gebratenem Speck und Champignons /
avec lardons et champignons

Egli gebraten Maison (200g)

Filets de perche meunière maison

serviert mit Pommes frites (avec pommes frites)

Tages Dessert

Dessert du jour

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

Fr. 52.50

Menu Rinds-Entrecôte

Entrecôte — Menu im Jura Kerzers

(keine Abänderung möglich)
pas de modification possible

Jura Salat

salade jura

mit gebratenem Speck und Champignons /
avec lardons et champignons

Entrecôte 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,
der Service informiert Sie gerne was es gibt

Fr. 54.50

Suppen

Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen und
Kernöl parfümiert

Fr. 10.50

Salatig's

mit Haus Dressing oder Italien Dressing

Jura Salat

mit gebratenem Speck, Champignons und Croûtons

Fr. 12.50

Nüssler Salat / Doucette (nach Saison)

Einfach mit Ei und Croutons

Fr. 10.50

mit gebratenem Speck, Ei

Fr. 12.50

Grüner Salat / verte

klein Fr. 7.50

normal

Fr. 8.50

Gemischter Salat / m  lée

klein Fr. 8.50

normal

Fr. 9.50

“ le Cordonbleu ”

hausgemacht, und frisch nach Bestellung zubereitet

Fait maison et préparé à la minute

	<p>Jura “das Klassische“ <i>unser Hauscordonbleu wie man es kennt mit Schinken und Käse gefüllt</i> <i>notre cordon-bleu maison avec jambon et fromage fr. 30.50</i></p>
	<p>Knobli “ohne Dracula“ <i>mit Schinken, Käse, Knoblauch und Gartenkräutern</i> <i>avec jambon, fromage, ail, et herbes du jardin fr. 31.50</i></p>
	<p>Chef's Empfehlung “Service gibt Auskunft“ <i>was drin ist, erfahren Sie mündlich</i> <i>le personnel vous informe volontiers fr. 34.50</i></p>
	<p>Farmer-Art “e chüschtegi Sach“ THE BEST <i>mit Schinken, Käse würzigem Speck und feinen Zwiebeln gefüllt</i> <i>avec jambon, fromage, lardons et oignons fr. 33.00</i></p>
	<p>Bündner „das Würzig, Rauchige, Salzige“ <i>mit Rohschinken und Käse gefüllt</i> <i>avec jambon cru et fromage fr. 34.00</i></p>
	<p>Gotteron – “Moitié Moitié” “ds fribourger“ <i>mit Schinken, Freiburger Vacherin & Gruyere</i> <i>avec jambon, gruyère et vacherin fribourgeois fr. 33.00</i></p>
	<p>Raclette “das zartschmelzende“ <i>mit Schinken, Raclette, Gurken, Silberzwiebel, Raclettgewürze</i> <i>jambon, fromage, cornichons, petits ognions, épices à raclette fr. 31.50</i></p>
	<p>Tropicana “Banananana“ <i>mit Schinken, Käse frischen Bananen und Curry gewürzt</i> <i>avec jambon, fromage, banane et curry fr. 32.50</i></p>
	<p>Chutney “Apfel-Chili Chutney“ NEU / NOUVEAU <i>mit Schinken, mit hausgemachtem Apfel Chili Chutney leicht Spicy</i> <i>avec jambon, pommes-chili chutney, spicy fr. 33.50</i></p>

	<p>Waldmeister “mit Steinpilz“ mit Schinken, Käse und Steinpilz-Pilzmischung gefüllt <i>avec jambon, fromage, bolets et champignons</i> fr. 34.00</p>
	<p>Eieieiei “mit einem Spiegelei“ mit Schinken, Käse, und einem gebratenen Spiegelei oben drauf <i>avec jambon, fromage, œuf au plat</i> fr. 31.50</p>
	<p>Das YB “mit Pfiffff.....“ mit Schinken, Käse und rassiger Wurst drin <i>avec jambon, fromage et saucisse piquante</i> fr. 33.50</p>
	<p>à la française “das Zartschmelzende“ mit Schinken und würzigem Blauschimmelkäse und Birne gefüllt <i>Avec jambon, fromage bleu et morceaux de poire</i> fr. 32.00</p>
	<p>Märit <i>ohne Käse</i> “Märitfroueliart“ mit Schinken Lauchmüesli Speck, und Zwiebeln gefüllt <i>avec jambon, poireaux, crème, lard et oignons</i> fr. 31.50</p>
	<p>Mexican “das Temperamentvolle“ mit Schinken, Käse würziger Mexicansauce, Mais und Bohnen gefüllt <i>avec Jambon, fromage, sauce mexicaine, mais et haricots rouges</i> fr. 31.50</p>
	<p>Hawai “das Süsse“ mit Schinken, Käse und Ananas gefüllt <i>avec jambon, fromage, et ananas</i> fr. 31.50</p>
	<p>Italien Caprese “o sole mio“ mit Schinken Mozzarellakäse, Basilikum, getrockneten Tomaten gefüllt <i>avec jambon, fromage mozzarella, basilic et tomates séchées</i> fr. 32.50</p>

	<p>SCB “mit Punch u Pfäffer drin “ <i>scharf/spicy</i> mit Schinken, Käse und Pfeffer–Diabolo (überarbeitete Rezeptur) <i>avec jambon, fromage, et Sauce diabolo, piquant</i> fr. 33.00</p>
	<p>Häxecordonbleu „L...s Style“ mit Schinken, Käse fein geschnittene Peperoni, Zwiebeln , Paprika <i>avec jambon, fromage, poivrons et paprika</i> fr. 31.50</p>
	<p>Bruçetta “Andalusische Art“ mit Schinken, Käse, Tomaten, Knoblauch, Pesto Rosso <i>avec jambon, fromage, tomates, ail et pesto rosso</i> fr. 32.50</p>
	<p>Bacon - Barbecue “Texas Style“ mit Schinken, Käse, und geräuchtem Speck <i>avec jambon, fromage, lardons fumés</i> fr. 33.50</p> <p style="text-align: right;">NEU / NOUVEAU</p>
<p>Klein</p> <p>Normal</p> <p>XXL</p>	<p>(Zusätzliche Teller servieren wir nur für Kinder bis 12 Jahren)</p> <p>Das kleinere Cordonbleu (petits) Alle Cordonbleu sind auch „kleiner“ erhältlich - Fr. 2.--</p> <p>Das XXL Cordonbleu NEU alle Cordonbleu sind auch als XXL-Large von ca. 800g erhältlich jedes Fr. 49.90 (Nur für Grosse Esser)</p>
<p>Beilagen</p> <p>&</p> <p>Saucen</p>	<p>Einfach Pommes frites # Fr. 5.00 Country Cut's # Fr. 5.00 Pommes Croquettes # Fr. 5.00 Nudeln # Fr. 5.00 Salzkartoffeln # Fr. 5.00 Verschiedene Gemüse / <i>Legumes</i> Fr. 8.00 Verschiedene Salate / <i>Salades</i> Fr. 8.00</p> <p>Zweifach Gemüseauswahl plus eine Stärke Beilage von Oben # Fr. 9.50 Verschiedene Salate plus eine Stärke Beilage von Oben # Fr. 9.50</p> <p>Saucen Mayonnaise, Tartar, Cocktail, Curry Fr. 1.00 Hausspezialität Sauce-Diabolo (<i>Scharf</i>) Kalt Fr. 2.00</p>

HERBST SAISON

Salate

Nüsslersalat einfach mit Ei und Croûtons	Fr. 10.50
Nüsslersalat mit gebratenem Speck, Ei, und Croûtons	Fr. 12.50

Suppe

Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl parfümiert	Fr. 10.50
---	-----------

Spätzlipfanne, Spätzli, Speck, Champignons, Gemüse und Pfirsich	Fr.25.50
--	----------

VEGI-Spätzlipfanne Spätzli, Champignons, Gemüse und Pfirsich	Fr.25.50
---	----------

Rehpfeffer (Civet de Chevreuil) nach altem Rezept gekocht Serviert mit Jänergarnitur Rotkraut, Marroni, Preiselbeerapfel, und Spätzli	Fr. 32.50
---	-----------

Reh Geschnetztes (Emincé de Chevreuil) “vom guten Stück“ an Steinpilzsauce mit Spätzli und Preiselbeerapfel	Fr. 38.50
---	-----------

Unsere Spezialitäten

Hirsch (Cerf) Medaillons Fr. 45.50

vom Hirschrücken

Reh (Chevreuil) Medaillons Fr. 46.50

Rehmedaillons vom guten Stück

servieren wir auf dem Teller mit hausgemachten
Spätzli, und grosser Wildgarnitur sowie mit
Saucen nach Ihrer Wahl

Steinpilzrahmsauce Preiselbeersauce Sauce Maison au Cognac

Sauce aux Bolets, Sauce aux Airelles Sauce Maison au Cognac

Rehrücken (Selle de Chevreuil) (ohne Knochen)

Zart rosé gebraten, Serviert mit Dylan's Sauce Maison au Cognac

Tellerservice Fr. 51.50

Auf Vorbestellung

(Plattenservice ab vier Personen) Fr. 62.50

auf Rücken serviert

Wild Beilagen Teller

Sämtliche Wildbeilagen serviert mit Spätzli Fr.28.50

„Keine Abänderungen der Garnituren und Beilagen möglich“

Zu unserem Wildbret

Wir danken den Jägern für die waidgerechte Jagd und die Qualitätsbewusste und professionelle Handhabung mit dem Wildbret Reh stammt aus regionaler Jagd, FR/BE, Schweiz & Österreich sowie der Region Elsass (F). Hirsch aus Österreich & NZ

*Christoph & Jacqueline Zwahlen, Dylan,
und das ganze Jura Team*



Allerlei aus der Küche

Entrecote gebraten
mit Cafe de Paris oder Knoblauchbutter serviert

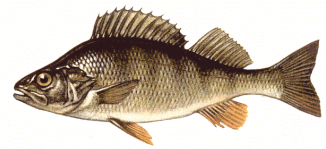
Beilagen nach Wahl siehe bei Cordonbleu

	Normal <u>200 g</u>	Gross <u>250 g</u>	XXL <u>300 g</u>
Rinds Entrecôte	33.50	37.50	43.00

Allerlei „Fisch aus der Küche

Eglifilet gebraten mit Mandeln

Serviert mit Tartarsauce Fr. 28.50
(Beilagen nach Wahl, siehe bei Cordonbleu)



Zanderknusperli mit Tartarsauce Fr. 27.50
verschiedene Salate



Einfach und doch beliebt

Schweinsschnitzel Paniert Fr. 25.50
mit Pommes frites serviert

Schweinsschnitzel Florida Fr. 28.50
an Steinpilzsauce mit Nudeln und Rahmpfirsiche

Pouletknusperli Teller (Nuggets) Fr. 19.50
Mit verschiedenen Salaten und Currysauce

Spezialität des Hauses



Entrecote

Díaablo

serviert mit (Haus-Sauce)

Rinds Entrecôte 250 g

Nach geheimen Hausrezept hergestellt

Pfeffrig & Pikante Sauce

Serviert mit Pommes frites



Fr. 44.50

Kinder Teller

(gibt es nur für Kinder und nicht für Erwachsene Kinder)

Für Kinder bis 12 Jahren



Donald Duck

Kleines Paniertes Schnitzel
mit Pommes frites Fr. 13.50



Daisy

Kleines Schnitzel an
Rahmsauce mit Nüdeli Fr. 13.50



Winnie Pooh

Teigwaren mit
Sauce Fr. 10.--



Pluto

Poulet Knusperli mit
Pommes frites Fr. 12.50

Bewertungen Lob, Kritik und Co.



Gerne könne Sie uns auf den untenstehenden Portalen bewerten, loben, oder auch kritisieren.

Als kleiner Anreiz und für Ihren Aufwand, belohnen wir zweimal im Jahr unsere Kunden. Wir verlosen unter den Bewertenden, sowie Stammkunden verschiedene Cordonbleu Gutscheine.



Wir erwarten folgende Spielregel:

Fairness im Netz !!

Wir können und wollen nur Kunden anschreiben die mit Ihrem richtigen Namen im Social Media Netz Bewertungen abgeben. Gerne nehmen wir Lob wie natürlich auch Kritik entgegen, aber wir bitten Sie doch nicht unter einem Pseudonym, sondern mit Ihrem richtigen Namen aufzutreten. So, dass wir mit Ihnen in Kontakt treten können. Und sollten Fehler auftauchen so können wir diese dann auch besprechen und beheben. Wir sind immer daran, uns zu verbessern und zu bestätigen. Oder werden Sie auch anonym bewertet oder kritisiert ?? (In unserer Gesamtbranche ist es vielfach leider an der Tagesordnung ☹ was wir sehr sehr schade finden). **Wir versuchen nämlich täglich unser Bestes zu geben, um Sie zu verwöhnen.** Und machen sicherlich nicht mit Absicht Fehler und Unkorrektheiten.

Bezüglich unseren Allgemeinen Informationen, Hahnenwasser, Inkasso, Zahlungsarten, Hunde im Restaurant und so weiter. **Da haben wir unsere klar ersichtlichen Betriebs Richtlinien die in jeder Karte am Anfang stehen und diese klar durchgesetzt werden und auch nicht verhandelbar sind.**

Nur so können wir auch in Zukunft unseren Betrieb wie auch die Arbeitsplätze sowie die Lehr- und Ausbildungsplätze sicherstellen. Unter anderem betreiben wir auch einen Arbeitsplatz für einen Mitarbeiter mit Handicap. Und sind für unsere Zukunft der Branche und Berufen in verschiedenen Positionen sehr aktiv.

Da wir schon seit Lebzeiten in der Gastronomie arbeiten und doch nun auch schon über 26 Jahre Selbständig im Geschäft sind wissen wir was es braucht um unsere Schiff mit der gesamten Crew hoffentlich auch in der Zukunft auf Kurs zu halten.

Wir freuen uns täglich mit unseren Kunden zusammen ein gutes und freundliches Verhältnis zu pflegen. Und wir danken an dieser Stelle allen unseren Kunden und unseren vielen Stammkunden.



Wir danken für Ihren Besuch und freuen uns Sie hoffentlich bald wieder in unserem Hause zu begrüßen.

Christoph & Jacqueline Zwahlen mit Dylan
und dem ganzen Mitarbeiterteam



Booking.com

Avis éloges , critiques et Co.



Vous pouvez volontiers nous évaluer sur les portails ci-dessous , faire éloges , ou même critiquer.

Comme petite incitation et pour vos efforts, nous récompensons nos clients deux fois par an. Nous tirons au sort parmi les évaluateurs, des bons cadeaux pour un Cordonbleu.

Nous attendons les règles de jeux suivantes :



Fairness sur le Net !! Nous n'écrirons qu'aux clients qui publient des commentaires avec leur vrai nom sur le réseau internet. Nous acceptons volontiers les éloges et les critiques , bien sûr, mais nous vous demandons de ne pas apparaître sous un pseudonyme, mais avec votre vrai nom.

Pour que nous puissions vous contacter ,et si des erreurs se produisent, nous pouvons alors en discuter et les corriger ,nous essayons toujours de nous améliorer. Ou êtes-vous également évalué ou critiqué anonymement? (Malheureusement, dans la restauration c'est souvent à l'ordre du jour ☹ ce que nous trouvons dommage). **Nous essayons de faire de notre mieux chaque jour pour vous chouchouter.**

En ce qui concerne nos informations générales, l'eau du robinet , les méthodes de paiement, les chiens dans le restaurant etc... **Nous avons nos directives opérationnelles , visibles au début de chaque carte , qui sont clairement appliquées et non négociables.**

Ce n'est qu'ainsi que nous serons en mesure de sécuriser notre établissement ainsi que les emplois, les places d'apprentissages , ou même un travail pour une employée handicapé, comme c'est le cas chez nous.

Nous travaillons dans la gastronomie depuis notre plus jeune âge et nous dirigeons déjà notre entreprise depuis plus de 26 ans, nous savons ce qu'il faut faire pour garder notre navire avec tout son équipage sur la bonne voie dans le futur.

Nous apprécions un bon contact amical avec nos clients, et tenons à remercier tous nos clients ainsi que tous nos nombreux clients réguliers



Nous vous remercions de votre visite et espérons vous revoir prochainement chez nous.

Christoph & Jacqueline Zwahlen , Dylan et toute notre équipe



Booking.com