

Speisekarte

Menu

Carte



JÄGERHOF

HOTEL • APARTEMENTS

Familie Perren
Hotel Jägerhof Zermatt AG

Suppen

Soups
Soupes

Tagessuppe <i>Soup of the day</i> <i>Soupe du jour</i>	SFr. 6.50
Bouillon mit Ei <i>Broth with egg</i> <i>Bouillon à l'oeuf</i>	SFr. 8.50
Curry-Kokossuppe <i>Curry and coconut soup</i> <i>Soupe de curry et coco</i>	SFr. 8.50
Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl <i>Pumpkin cream soup with Styrian seed oil</i> <i>Crème de potiron à l'huile de graines de Styrie</i>	SFr. 8.50

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servierpersonal oder die Küche.

Vorspeisen

Starters

Entrées

Reichhaltiges Salat-Bufferet <i>Rich salad buffet</i> <i>Buffet de salades riches</i>	SFr. 9.00	SFr. 15.00
Walliserteller <i>Valais plate</i> <i>Assiette valaisanne</i>	SFr. 17.50	SFr. 22.00
Pikantes Rindstatar „Jägerhof“ <i>Spicy beef tartar „Jägerhof“</i> <i>Epicé tartare de boeuf „Jägerhof“</i>	SFr. 14.00	SFr. 27.00
Carpaccio vom Rind mit gehobeltem Parmesan <i>Beef carpaccio with sliced parmesan cheese</i> <i>Carpaccio de boeuf au fromage parmesan tranché</i>	SFr. 14.00	SFr. 24.00

Herkunft des Fleisches / *Origin of meat* / *Origine de la viande:*
Schwein, Lamm: Schweiz / *Pork, Lamb: Switzerland* / *Porc, agneau: Suisse*
Rind: Südamerika / *Beef: South America* / *boeuf: Amérique du Sud*

Pasta, Rösti & Gemüse

Pasta, Rösti & Vegetables

Pasta, Rösti & Légumes

Rösti Jägerhof, klassisch mit Schinken, Käse und Ei SFr. 24.00

Rösti Jägerhof, classic with ham, cheese and egg

Rösti Jägerhof, classique avec jambon, fromage et œuf

Spaghetti Variationen

Spaghetti variations / Variations de spaghetti:

- „Porcini“ SFr. 18.00

mit Steinpilzen in Rahmsauce

with mushrooms in cream sauce

aux champignons à la crème

- „Napoli“ SFr. 16.00

mit hausgemachter Tomatensauce

with homemade tomato sauce

avec sauce tomate fait maison

- „Pescatore“ SFr. 18.00

mit Crevetten in Safransauce

with shrimps in saffron sauce

avec des crevettes à la sauce de safran

Hirschravioli in einer Kräutersauce SFr. 22.00

Deer ravioli in a herb sauce

Ravioli du cerf dans une sauce aux herbes

Gemüseteller nach Tagesangebot mit pochiertem Ei SFr. 28.00

Vegetable plate of the day with poached egg

Assiette de légumes du jour avec l'œuf poché

Herkunft des Fleisches / Origin of meat / Origine de la viande:

Schwein: Schweiz / Pork: Switzerland / Porc: Suisse

Crevetten: Asien / Shrimps: Asia / Crevettes: Asie

Hirsch: Europa / Deer: Europe / Cerf : Europe

Käsespezialitäten

Cheese Fromage

Walliser Käseschnitte mit Schinken und Spiegelei SFr. 22.00

*Valais cheese slice with ham and fried egg
Croûte au fromage avec jambon et œuf frit*

Käsefondue Moitié-Moitié ab 2 Personen (Preis pro Person) SFr. 23.00

*Cheese fondue „Moitié-Moitié“ starting from 2 persons (price per person)
Fondue au fromage „moitié-moitié“ à partir de 2 personnes (prix par personne)*

Traditionelles einmal anders

Scharfes Tomaten-Chili-Fondue mit getrockneten Tomaten ab 2 Personen SFr. 25.00
(Preis pro Person)

*Spicy tomato chili Fondue with dried tomatoes starting from 2 persons
(price per person)
Fondue épicée au chili et tomates séchées à partir de 2 personnes
(prix par personne)*

„Gommer Cholera“ SFr. 26.00

Gedeckter Käse-Auflauf mit Kartoffeln, Früchten und Gemüse

*Covered cheese casserole with potatoes, fruits and vegetables
Casserole de fromage couvert avec pommes de terre, fruits et légumes*

Herkunft des Fleisches / Origin of meat / Origine de la viande:

Schwein: Schweiz / Pork: Switzerland / Pork: Suisse

Fleisch & Fisch

Meat & Fish Viande & Poisson

Zwischenrippenstück vom Rind mit hausgemachter Kräuterbutter <i>Beef rib slice with homemade herb butter</i> <i>Côte de bœuf tranchée avec beurre aux herbes fait maison</i>	SFr. 39.00
Paniertes Schweins-Schnitzel <i>Breaded pork schnitzel</i> <i>Escalope de porc panée</i>	SFr. 27.00
Cordon Bleu vom Schwein nach Art des Hauses mit Weichkäse gefüllt <i>Pork „Cordon Bleu“ homestyle stuffed with soft cheese</i> <i>„Cordon Bleu“ de porc à la maison farci au fromage à pâte molle</i>	SFr. 32.00
Seebarschfilet in Parmesanhülle <i>Sea bass fillet in Parmesan shell</i> <i>Filet de bar en coquille de Parmesan</i>	SFr. 27.00
Hirschfilet mit Pfeffersauce <i>Deer fillet with pepper sauce</i> <i>Filet de cerf avec sauce au poivre</i>	SFr. 42.00
Lamm-Curry <i>Lamb curry</i> <i>Curry d'agneau</i>	SFr. 28.00
Geschmorte Lammhaxe nach Art des Hauses mit Wurzelgemüsejus <i>Braised lamb knuckle homestyle with root vegetable jus</i> <i>Jarret d'agneau braisé à la maison avec jus de légumes racines</i>	SFr. 34.00

Als Tagesbeilage werden Spätzli, Pommes Frites oder Polenta Bramata serviert.

Spätzli, French Fries or Polenta Bramata are served as a side dish.

Spätzli, Pommes Frites ou Polenta Bramata sont servis en accompagnement.

Herkunft des Fleisches / Origin of meat / Origine de la viande:

Schwein, Lamm: Schweiz / Pork, Lamb: Switzerland / Porc, agneau: Suisse

Rind: Südamerika / Beef: South America / boeuf: Amérique du Sud

Seebarsch und Crevetten: Asien / Sea bass and shrimps: Asia / Bar et crevettes: Asie

Reh und Hirsch: Europa / Dear and roe deer: Europe / Cerf et chevreuil: Europe

Dessert

Dessert

Dessert

Hauspezialität

House speciality / Spécialité de la maison

Meringue „Kemmeriboden“

SFr. 12.00

Spezialität aus dem Emmental mit Eis und Rahm

Speciality from the Emmental with ice cream and whipped cream

Spécialité de l'Emmental avec glace et crème chantilly

Coupe „Hot Berry“

SFr. 9.50

Vanilleeis mit heissen Beeren

Vanilla ice cream with hot berries

Glace vanille avec baies chaudes

Walliser Birnensorbet mit Williamine

SFr. 10.00

Valais pear sorbet with Williamine

Sorbet valaisan à la poire avec Williamine

Walliser Aprikosensorbet mit Apricotine

SFr. 10.00

Valais apricot sorbet with Apricotine

Sorbet valaisan aux abricots avec Apricotine

Warmer Apfel-Zwetschgenstreusel mit Zimteis

SFr. 12.00

Warm apple and plum crumble with cinnamon ice cream

Pomme et pruneau crumble chaud avec glace à la cannelle

Kleine Käseauswahl mit Roggenbrot

SFr. 11.00

Small selection of cheeses with rye bread

Petite sélection de fromages avec du pain de seigle

Alle Preise inkl. 7.7 % Mehrwertsteuer

All prices incl. 7.7% VAT

Tous les prix incl. TVA à 7.7%

Menu Junior

für die kleinen Gäste
for the little guests
pour les petits hôtes

Portion Spaghetti

- ohne Sauce/*without sauce/sans sauce* SFr. 6.00
- Tomatensauce/*tomato sauce/sauce tomate* SFr. 8.00
- Bolonese-Sauce/*bolonese sauce/ sauce bolonaise* Sfr.10.00
- .mit/*with/ avec* Schnitzel SFr. 12.00
- mit/*with/ avec* Chicken Nuggets SFr. 12.00

Pommes Frites/*French Fries/ Pommes Frites*

- mit/*with/ avec* Schnitzel SFr. 10.00
- mit/*with/ avec* Chicken Nuggets SFr. 10.00

Kleine Rösti mit Schinken und Ei

Little „Rösti“ with ham and egg
Petit „Rösti“ avec jambon et oeuf

SFr. 10.00

Alle Preise inkl. 7.7 % Mehrwertsteuer

All prices incl. 7.7% VAT

Tous les prix incl. TVA à 7.7%

