HEILIGABEND

Menü

24.12.2026

TARTAR VOM ATLANTIKLACHS

Atlantic salmon tartare - Tartare de saumon de l'Atlantique

GRÜNERBSENSUPPE

Green pea soup - Velouté aux petits pois

EINE BUNTE VIELFALT AN FRISCHEN SALATEN

A colorful variety of fresh salads - Une grande variété de salades fraîches

KALBSRÜCKEN AM STÜCK, SAFTIG AUS DEM OFEN MIT MORCHELSAUCE, BUTTERNUDELN UND GEMÜSE

Saddle of veal, juicy and oven-roasted
with morel sauce, buttered noodles, and vegetables

-

Selle de veau, juteuse, cuite au four
avec sauce aux morilles, nouilles au beurre et légumes

KLEINER SCHOKOLADENKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN

Chocolate lava cake - Petit gâteau au chocolat au cœur fondant

unsere vegetarische Alternative: Gemüsestrudel mit Kräutersauce/ Vegetable strudel with herb sauce/
Strudel de légumes avec une sauce aux herbes

5-Gang Menü CHF 88.00

WEIHNACHTS
Menü

25.12.2026

KLEINER APEROTELLER AUS DER KÜCHE

Small appetizer platter from the kitchen - Petit assiette d'apéritif préparée par la cuisine

FEINES RINDSCARPACCIO MIT EINER ZITRONENVINAIGRETTE

Beef carpaccio with a lemon vinaigrette - Carpaccio de bœuf avec vinaigrette au citron

LEICHTE MARRONISUPPE

Light chestnut soup - Velouté de marrons

REICHHALTIGES SALATBUFFET MIT HAUSGEMACHTEN SAUCEN

Rich salad buffet with homemade dressings - Riche buffet de salades avec sauces faites maison

LAMMRACKS ROSA GEBRATEN MIT EINEM BALSAMICOJUS KARTOFFELGRATIN UND BOHNENGEMÜSE

Pink-roasted rack of lamb with a balsamic glaze
potato gratin and beans

-

Carrés d'agneau rosés, avec une sauce au vinaigre balsamique
gratin dauphinois et haricots verts

APRIKOSENMOUSSE

Apricot mousse - Mousse aux abricots

unsere vegetarische Alternative: Lauch-Käse-Quiche/ leek-cheese-Quiche / Quiche aux poireaux-fromage

6-Gang Menü CHF 88.00

Menu

26.12.2026

Safransrisotto mit Crevetten

Saffron risotto with shrimps – Risotto au safran et crevettes

oder/or/ou

Gemüsesuppe Minestrone

Minestrone vegetable soup – Soupe de légumes minestrone

Bunte Auswahl an saisonalen Salaten

A colourful selection of seasonal salads – Une sélection variée de salades de saison

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff in Paprikasauce und Trofienudeln

Beef Stroganoff
in a bell pepper sauce with trofie pasta
–
Émincé de bœuf Stroganoff
dans une sauce au poivrons avec pâtes Trofie

oder/or/ou

Kartoffelgnocchi mit Käse und gerösteten Nüssen

Potato gnocchi with cheese and roasted nuts
–
Gnocchis de pommes de terre avec fromage et noix grillées

Kaiserschmarrn

Kaiserschmarrn – Kaiserschmarrn

oder/or/ou

Kleine Käsevariation

A small selection of cheeses– Petite sélection de fromages

oder/or/ou

Frischer Fruchtsalat

Fresh fruit salad – Salade de fruits frais

4-Gang Menu CHF 65.00 3-Gang Menu CHF 58.00 2-Gang Menu CHF 49.00

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten geben wir Ihnen gerne Auskunft. / If you have any allergies or intolerances, we will be happy to provide you with information./ En cas d'allergies ou d'intolérances, nous nous ferons un plaisir de vous renseigner.

Menu

27.12.2026

Trockenfleischröllchen auf pikantem Salatbett

Dried meat rolls on a spicy salad bed

–

Rouleaux de viande séchée sur un lit de salade piquante

oder/or/ou

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl

Pumpkin cream soup with pumpkin seed oil – Velouté de potiron à l'huile de pépins

Reichhaltiges Salatbuffet mit hausgemachten Saucen

Rich salad buffet with homemade dressings – Riche buffet de salades avec sauces faites maison

Sonntagsbraten vom Schwein
Kartoffelstampf, Kräuterjus und Wintergemüse

Sunday roast pork

mashed potatoes, herb gravy, and winter vegetables

–

Rôti de porc du dimanche

Puré de pommes de terre, jus aux herbes et légumes d'hiver

oder/or/ou

Lasagne mit saisonalem Gemüse

Lasagna with seasonal vegetables– Lasagne aux légumes de saison

Hausgemachte Cremeschnitte

Homemade cream slice –Mille-feuille maison

oder/or/ou

Kleine Käsevariation

A small selection of cheeses– Petite sélection de fromages

oder/or/ou

Frischer Fruchtsalat

Fresh fruit salad – Salade de fruits frais

4-Gang Menu CHF 65.00 3-Gang Menu CHF 58.00 2-Gang Menu CHF 49.00

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten geben wir Ihnen gerne Auskunft. / If you have any allergies or intolerances, we will be happy to provide you with information./ En cas d'allergies ou d'intolérances, nous nous ferons un plaisir de vous renseigner.

Fondue Chinoise Abend im Jägerhof

28.12.2026

Reichhaltiges Salatbuffet mit hausgemachten Saucen

Rich salad buffet with homemade dressings

–

Riche buffet de salades avec sauces faites maison

Fondue Chinoise

Feine Fleischtranchen vom Rind und Schwein
in der Bouillon gegart
mit gedämpftem Reis, Gemüse, Pommes
und hausgemachten Saucen und Dips

–

Fine slices of beef and pork
boiled in stock
with steamed rice, vegetables, fries
and homemade sauces and dips

–

Fines tranches de viande de bœuf et de porc
cuites dans le bouillon
avec riz vapeur, légumes, frites
et sauces et dips maison

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

Fresh fruit salad with whipped cream

–

Salade de fruits frais avec crème fouettée

Vegetarische Alternative:
Spaghetti mit Kirschtomaten und Ruccola/ Spaghetti with cherry tomatoes and arugula/ Spaghettis aux tomates cerises et roquette

Menu CHF 65.00

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten geben wir Ihnen gerne Auskunft. / If you have any allergies or intolerances, we will be happy to provide you with information./ En cas d'allergies ou d'intolérances, nous nous ferons un plaisir de vous renseigner.

Menu

29.12.2026

Tomaten Bruschetta

Tomato bruschetta – Bruschetta aux tomates

oder/or/ou

Steinpilzcremesuppe

Porcini mushroom cream soup – Velouté aux cèpes

Köstliche Vielfalt vom Salatbuffet

A delicious selection from the salad buffet– Une délicieuse variété au buffet de salades

Wildragout «Jägerhof»
Apfelrotkraut, Rosenkohl, Marroni und Kräuterspätzli

Game ragout «Jägerhof»
apple-red cabbage, brussels sprouts, chestnuts, and herb spaetzle

–

Ragoût de gibier «Jägerhof»
chou rouge aux pommes, choux de bruxelles, marrons et spaetzle aux herbes

oder/or/ou

Frischkäseravioli in rosa Pfeffersauce

Cream cheese ravioli with a pink pepper sauce

–

Raviolis au fromage frais dans une sauce au poivre rose

Vermicelles mit Meringue

Vermicelli with meringue – Vermicelles avec meringue

oder/or/ou

Kleine Käsevariation

A small selection of cheeses– Petite sélection de fromages

oder/or/ou

Frischer Fruchtsalat

Fresh fruit salad – Salade de fruits frais

4-Gang Menu CHF 65.00 3-Gang Menu CHF 58.00 2-Gang Menu CHF 49.00

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten geben wir Ihnen gerne Auskunft. / If you have any allergies or intolerances, we will be happy to provide you with information./ En cas d'allergies ou d'intolérances, nous nous ferons un plaisir de vous renseigner.

Raclette Abend im Jägerhof

30.12.2026

Reichhaltiges Buffet mit warmen und kalten Vorspeisen und verschiedenen Salaten

-

Gommer Cholera, Siedfleisch in Vinaigrette, Walliser Gerstensuppe, Melone mit Rohschinken und Hobelkäse

Rich buffet with hot and cold starters
and various salads

-

Goms Cholera, boiled meat in vinaigrette,
Valais barley soup, melon with raw ham and sliced cheese

-

Buffet riche avec entrées chaudes et froides
et salades variées

-

Choléra de la vallée de Conches, bouilli de boeuf en vinaigrette,
Soupe d'orge valaisanne, melon au jambon cru et fromage à rebibes

Jägerhof Raclette

Walliser Raclettekäse aus dem Turtmanntal
mit Gschwellti und Beilagen
an der Raclettestation

-

Valais raclette cheese from the Turtmann valley
with boiled potatoes and sides
at the raclette station

-

Raclette valaisanne de la vallée de Turtmann
avec des pommes de terre en robe des champs et accompagnements
au poste de raclette

Traubensalat

Grape salad – Salade de raisins

Alternative	*Gemüseteller mit Gschwellti*
Alternative	*Vegetable platter with jacket potatoes*
Alternative	*Assiette de légumes avec des pommes de terre en robe des champs*

Menu CHF 65.00

Silvester
MENÜ

KLEINER APEROTELLER AUS DER KÜCHE
Small appetizer platter from the kitchen - Petite assiette d'apéritif préparée par la cuisine

★★★★★

PIKANTE CURRYSUPPE
MIT KOKOS, ZITRONENGRAS UND CREVETTENEINLAGE
Spicy curry soup with coconut, lemongrass, and shrimp

-

Soupe épicée au curry à la noix de coco, citronnelle et crevettes

★★★★★

CHAMPAGNERKRAUT MIT ROSA FORELLE
Champagne cabbage with pink trout - Chou au champagne à la truite rosée

★★★★★

BLATTSALATE VOM BUFFET MIT UNSEREN HAUSDRESSINGS
Green salads from the buffet with our house dressings

-

Salades vertes au buffet, avec nos vinaigrettes maison

★★★★★

RINDSMEDAILLON MIT KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN, PINOTJUS, DAUPHINKARTOFFELN UND BUTTERGEMÜSE
Beef medallions with caramelized onions,
Pinot jus, dauphin potatoes, and buttered vegetables

-

Médaillon de bœuf aux oignons caramélisés,
sauce au pinot, pommes dauphine et légumes au beurre

★★★★★

KÄSEAUSWAHL VOM HOLZBRETT
MIT WALLISER NUSSROGGENBROT
Cheese selection from the buffet
with Valais nut rye bread

-

Variété de fromages du buffet
avec pain valaisan aux noix

★★★★★

ZUM ABSCHLUSS DES JAHRES
SÜSSES VOM BUFFET
To wrap up the year
Sweet treats from the buffet

-

pour terminer l'année
des douceurs du buffet

Menü CHF 88.00

Menu

01.01.2027

Geflügelsuppe
Chicken Soup – Soupe au volaille

oder/or/ou

Trockenfleischcarpaccio mit Walliser Roggenbrot
Dried meat carpaccio with Valais rye bread

–

Carpaccio de viande séchée avec pain de seigle valaisan

Reichhaltiges Salatbuffet mit hausgemachten Saucen
Rich salad buffet with homemade dressings – Riche buffet de salades avec sauces faites maison

Lachsschnitzel auf einem Gemüsebett mit Zitronenbutter und Salzkartoffeln
Salmon cutlet on a bed of vegetables with lemon butter and boiled potatoes

–

Escalopes de saumon sur lit de légumes avec beurre citronné et pommes de terre nature

oder/or/ou

Spaghetti all'arrabbiata
Spaghetti all'arrabbiata – Spaghetti all'arrabbiata

Sorbetteller
Sorbet plate – Assiette de sorbet

oder/or/ou

Kleine Käsevariation
A small selection of cheeses– Petite sélection de fromages

oder/or/ou

Hausgemachter Fruchtsalat
Homemade salad – Salade de fruits maison

4-Gang Menu CHF 65.00 3-Gang Menu CHF 58.00 2-Gang Menu CHF 49.00

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten geben wir Ihnen gerne Auskunft. / If you have any allergies or intolerances, we will be happy to provide you with information./ En cas d'allergies ou d'intolérances, nous nous ferons un plaisir de vous renseigner.