

# ALPENKÜCHE IM WINTER



## Vorspeise

---

Kleiner Salatteller	12
Kürbissuppe mit Kernöl	10
Linsensuppe mit	10
Emmentaler Rauchwurst	
Rindstatar	19/29

## Spaghetti

---

Napoli	19
Bolognese	24
Steinpilze in Rahmsauce	27

## Variationen mit Couscous

---

Couscous mit frischem Gemüsen und Joghurt dip	25
• mit gebratenem Lammfilet	33
• mit gebratener Forelle und Gemüsechutney	29

## Schweizer Spezialitäten

---

Rösti Jägerhof klassisch mit Schinken, Käse und Ei	25
Walliser Käseschnitte mit Schinken und Ei	23
Käsefondue mit Brot und Kartoffeln	26
Moitié-Moitié	

## Wildempfehlung

- Hirschkotelett an einer  
Preisselbeersauce  
Kartoffelbällchen und Wildbeilagen 39
- Gemspfeffer "Jägerhof" 34  
Aufschlag zur Halbpension 15
- Wildbeilagen ohne Fleisch 25
- Gersten -Risotto mit  
Gemüse und Hobelkäse 22

## Klassiker

- Walliser Cordon Bleu  
vom Schwein nach Art des Hauses  
gefüllt mit Berg und Weichkäse  
und Pommes frites 36  
Aufschlag zur Halbpension 8
- Rindsentrecote mit Kräuterbutter  
und Tagesbeilagen 44  
Aufschlag zur Halbpension 15

## Dessert

---

- Walliser Apfelkuchen 12  
mit Zimt
- Schokoladenkuchen 12  
mit Vanille Glace 10
- Coupe Hot Berry 10
- Coupe Valaisanne 2
- Eisauswahl pro Kugel  
Vanille/Schokolade/Erdbeere

