

Montag – Monday – Lundi



Apfel-Selleriesuppe

Apple and celery soup – Velouté de pommes et céleri

oder/or/ou

Geräuchtes auf Krautsalat

Smoked cold cuts with coleslaw – Charcuterie fumée avec salade de chou



Reichhaltiges Salatbuffet mit hausgemachten Saucen

Rich salad buffet with homemade dressings

–

Riche buffet de salades avec sauces faites maison



Wildragout «Jägerhof»

Tessiner Polenta und Rotkraut

«Jägerhof» game ragout, ticino-style polenta and red cabbage

–

Ragoût de gibier «Jägerhof», polenta tessinoise et chou rouge

oder/or/ou

Weissweinrisotto mit sautierten Steinpilzen

White wine risotto with sautéed porcini mushrooms

–

Risotto au vin blanc avec cèpes sautés



Brownie mit Rahm

Brownie with whipped cream – Brownie avec crème fouettée

oder/or/ou

Käseteller

Cheese plate – Plateau de fromages

oder/or/ou

Frischer Fruchtsalat

Fresh fruit salad – Salade de fruits frais



4-Gang Menu CHF 48.00

3-Gang Menu CHF 40.00

2-Gang Menu CHF 35.00

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.

Dienstag – Tuesday – Mardi



Walliser Gerstensuppe mit Trockenfleisch

Valais barley soup with dried meat – Soupe valaisanne à l'orge avec viande séchée

oder/or/ou

Süsskartoffelplätzli mit Joghurtdip

Sweet potato patties with yogurt dip – Galettes de patates douces avec sauce yaourt



Reichhaltiges Salatbuffet mit hausgemachten Saucen

Rich salad buffet with homemade dressings

–

Riche buffet de salades avec sauces faites maison



Cordon bleu nach Art des Hauses mit Weichkäse gefüllt

Pommes Frites und buntes Gemüse

House-style Cordon Bleu stuffed with soft cheese

French fries and colorful vegetables

–

*Cordon bleu à la mode maison, farci au fromage à pâte molle
frites et légumes multicolores*

oder/or/ou

Gnocchi mit Käsesauce und Nüssen

Gnocchi with cheese sauce and nuts – Gnocchi avec sauce au fromage et noix



Vanilleglace mit warmen Beeren

Vanilla ice cream with hot berries – Glace vanille avec des baies chaudes

oder/or/ou

Käseteller

Cheese plate – Plateau de fromages

oder/or/ou

Frischer Fruchtsalat

Fresh fruit salad – Salade de fruits frais



4-Gang Menu CHF 48.00

3-Gang Menu CHF 40.00

2-Gang Menu CHF 35.00

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.

Mittwoch – Wednesday – Mercredi



Minestrone «Mamma Mia»

Minestrone «Mamma Mia» – Minestrone «Mamma Mia»

oder/or/ou

Vitello tonnato nach Art des Hauses

House-style vitello tonnato – Vitello tonnato à la mode maison



Reichhaltiges Salatbuffet mit hausgemachten Saucen

Rich salad buffet with homemade dressings

–

Riche buffet de salades avec sauces faites maison



«Riz Casimir»

Currygeschnitztes von der Geflügelbrust mit Früchten und Gemüse
im Reisring serviert

«Riz Casimir»

Sliced chicken breast in curry sauce with fruit and vegetables, served in a rice ring

–

«Riz Casimir»

Émincé de blanc de volaille au curry, avec fruits et légumes, servi dans un anneau de riz

oder/or/ou

Bunte Tortellini mit Gemüse

Colorful tortellini with vegetables – Tortellinis multicolores avec légumes



Apfelkuchen mit Zimtrahm

Apple pie with cinnamon whipped cream – Tarte aux pommes avec crème fouettée à cannelle

oder/or/ou

Käseteller

Cheese plate – Plateau de fromages

oder/or/ou

Frischer Fruchtsalat

Fresh fruit salad – Salade de fruits frais



4-Gang Menu CHF 48.00

3-Gang Menu CHF 40.00

2-Gang Menu CHF 35.00

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.

Donnerstag – Thursday – Jeudi



Karottensuppe mit Ingwer und Honig

Carrot soup with ginger and honey – Velouté de carottes au gingembre et miel

oder/or/ou

Hackfleischbällchen in pikantem Tomatenjus

Meatballs in a spicy tomato sauce – Boulettes de viande hachée dans un jus de tomates épicé



Reichhaltiges Salatbuffet mit hausgemachten Saucen

Rich salad buffet with homemade dressings

–

Riche buffet de salades avec sauces faites maison



Saltimbocca alla romana

mit Safranrisotto und Ratatouillegemüse

*Saltimbocca alla romana
with saffron risotto and ratatouille vegetables*

–

*Saltimbocca alla romana
avec risotto au safran et ratatouille*

oder/or/ou

Äplerspätzli mit Röstzwiebeln

Alpine spaetzle with fried onions – Spätzli du berger avec oignons grillés



Vermicelles mit Meringue und Rahm

Vermicelles with meringue and whipped cream – Vermicelles avec meringue et crème fouettée

oder/or/ou

Käseteller

Cheese plate – Plateau de fromages

oder/or/ou

Frischer Fruchtsalat

Fresh fruit salad – Salade de fruits frais



4-Gang Menu CHF 48.00

3-Gang Menu CHF 40.00

2-Gang Menu CHF 35.00

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.

Freitag – Friday – Vendredi



Knoblauchcremesuppe

Garlic cream soup – Velouté à l'ail

oder/or/ou

Blätterteigkissen mit Champignons

Puff pastry pillows with mushrooms – Petits feuilletés aux champignons



Reichhaltiges Salatbuffet mit hausgemachten Saucen

Rich salad buffet with homemade dressings

–

Riche buffet de salades avec sauces faites maison



«Fish and Chips»

Zanderfilet im Bierteig, Gurkensalat, Tartarsauce und Kartoffelchips

«Fish and Chips»

Pike-perch fillet in beer batter, cucumber salad, tartar sauce, and potato chips

–

«Fish and Chips»

Filet de sandre en beignet à bière, salade de concombres, sauce tartare et chips

oder/or/ou

Spaghettiteller mit Trüffelöl, Knoblauch und Ruccola

Spaghetti with truffle oil, garlic, and arugula – Spaghettis à l'huile de truffe, ail et roquette



Toblerone Schokoladenmousse

Toblerone chocolate mousse – Mousse au chocolat Toblerone

oder/or/ou

Käseteller

Cheese plate – Plateau de fromages

oder/or/ou

Frischer Fruchtsalat

Fresh fruit salad – Salade de fruits frais



4-Gang Menu CHF 48.00

3-Gang Menu CHF 40.00

2-Gang Menu CHF 35.00

Samstag – Saturday – Samedi



Kokos-Gemüsesuppe mit Zitronengras und Curry

Coconut vegetable soup with lemongrass and curry

–

Soupe de légumes à la noix de coco avec citronnelle et curry

oder/or/ou

Crevettencocktail «Calypso»

«Calypso» shrimp cocktail – Cocktail de crevettes «Calypso»



Reichhaltiges Salatbuffet mit hausgemachten Saucen

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



Geschnetzeltes «Jägerhof» mit Pepperoni, Zwieblen und Lauch Nudeln und Buttergemüse

*«Jägerhof» fricassée with bell pepper, onion, and leek
noodles and vegetables*

–

*Émincé «Jägerhof» avec poivrons, oignons et poireaux
nouilles et légumes*

oder/or/ou

Quiche Lorraine mit Nüsslissalat

Quiche Lorraine with lamb's lettuce – Quiche lorraine avec mâche



Zermatter Cheesecake

Zermatt Cheesecake – Zermatt Cheesecake

oder/or/ou

Käseteller

Cheese plate – Plateau de fromages

oder/or/ou

Frischer Fruchtsalat

Fresh fruit salad – Salade de fruits frais



4-Gang Menu CHF 48.00

3-Gang Menu CHF 40.00

2-Gang Menu CHF 35.00

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.

Sonntag – Sunday – Dimanche



Elsässer Zwiebelsuppe

Alsatian onion soup – Soupe à l'oignon alsacienne

oder/or/ou

Trofie – Nudeln mit Pesto und Gorgonzola

Trofie – Pasta with pesto and gorgonzola – Trofie – Pâtes au pesto et gorgonzola



Reichhaltiges Salatbuffet mit hausgemachten Saucen

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



Sonntagsbraten vom Schwein mit einem Kräuterjus

Kartoffelstampf und buntes Gemüse

*Sunday pork roast with herb gravy
mashed potatoes and colorful vegetables*

–

*Rôti de porc du dimanche avec jus aux herbes
purée de pommes de terre et légumes multicolores*

oder/or/ou

Spinatlasagne nach Art des Hauses

House-style spinach lasagna – Lasagnes aux épinards à la mode maison



Caramelmousse – Eine süsse Sache

Caramel mousse – a real sweet treat

–

Mousse au caramel – une petite douceur

oder/or/ou

Käseteller

Cheese plate – Plateau de fromages

oder/or/ou

Frischer Fruchtsalat

Fresh fruit salad – Salade de fruits frais



4-Gang Menu CHF 48.00

3-Gang Menu CHF 40.00

2-Gang Menu CHF 35.00

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.