

ALPENKÜCHE IM WINTER

Vorspeise

- Salat vom Buffet 12/17
- Kürbissuppe mit Kernöl (vegan) 10
- Gerstensuppe mit Walliser Trockenfleisch 10
- Rindstatar "Jägerhof" 19/29
- Tagessuppe 9

Spaghetti

- Napoli 19
- Bolognese 24
- Steinpilze in Rahmsauce 27

Couscous und Curry

- Couscous mit frischem Gemüse und Ingwerchutney (vegan) 25
- Kichererbsencurry mit Reis (vegan) 25
- Fischcurry (Barsch) mit Gemüse und Reis 30
- Lammcurry mit Reis 32

Dessert

- Aprikosenkuchen mit Vanilleglace 12
- Schokoladenkuchen mit Vanilleglace 12
- Coupe Valaisanne 10
- Eisauswahl pro Kugel 3
Vanille/Schokolade/Erdbeere

Wildempfehlung

- Hirschkotelett mit Preiselbeersauce, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Spätzli 39
Aufschlag zur Halbpension 15
- Wildpfeffer mit Wildbeilagen 36
Rotkraut, Rosenkohl und Marroni und Spätzli
Aufschlag zur Halbpension 15
- Wildteller ohne Fleisch 26

Schweizer Spezialitäten

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

Klassiker

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

