

# 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*

