

Speisekarte

Menu

Carte



JÄGERHOF

HOTEL • APARTEMENTS

Familie Perren
Hotel Jägerhof Zermatt AG

Suppen

Soups Soupes

Tagessuppe Soup of the day Soupe du jour	SFr. 6.50
Cremesuppe vom Walliser Fendant Cream soup of Valais fendant Velouté de Valais fendant	SFr. 8.50
Bouillon mit Ei Broth with egg Bouillon à l'oeuf	SFr. 8.50

Vorspeisen

Starters

Entrées

Salat vom reichhaltigen Buffet Mixed salad with our home made dressings Salade mêlée avec nos sauces maison	SFr. 9.00	SFr. 15.00
Walliserteller traditionell luftgetrocknetes aus dem Mattertal Plate of mixed local delicacies Assiette valaisanne	SFr. 17.50	SFr. 22.00
Rindstatar „Jägerhof“ pikant-würzig abgeschmeckt spicy flavoured beef tartar épiced tartare de boeuf	SFr. 14.00	SFr. 27.00

Pasta, Rösti & Gemüse

Pasta, Rosti & Vegetables

Pasta, Roesti & Légumes

Rösti Jägerhof, klassisch mit Schinken, Käse und Ei SFr. 24.00
Rösti Jägerhof, classic with ham, cheese and egg
Rösti Jägerhof, classique avec jambon, fromage et œuf

Spaghetti Variationen / Spaghetti variations / Variations de spaghetti:

„Porcini“ SFr. 18.00
mit Steinpilzen in Rahmsauce
with mushrooms in cream sauce
aux champignons à la crème

„Napoli“ SFr. 16.00
mit hausgemachter Tomatensauce
with homemade tomato sauce
avec sauce tomate fait maison

„Pescatore“ SFr. 18.00
mit Crevetten in Safrancreme
with shrimps in saffron cream
avec des crevettes à la crème de safran

Gemüseteller nach Tagesangebot mit pochiertem Ei SFr. 26.00
Plate of vegetables according to daily offer with poached egg
Assiette de légumes du jour avec l'œuf poché

Käsespezialitäten

Cheese Fromage

Walliser Käseschnitte mit Schinken, Bergkäse und Spiegelei	SFr. 22.00
Valais rarebit with cheese, ham and fried egg	
Croûte au fromage avec jambon, fromage et œuf sur le plat	
Käsefondue Moitié-Moitié ab 2 Personen (pro Person)	SFr. 23.00
Cheese fondue Moitié-Moitié from 2 persons on (per person)	
Fondue au fromage moitié-moitié à partir de 2 personnes (par personne)	

Fleisch & Fisch

Meat & Fish Viande & Poisson

Rindsmedaillon mit hausgemachter Kräuterbutter Beef medallion with homemade herb butter Médaille de boeuf au beurre d'herbes maison	SFr. 45.00
Lamm-Curry mit Lamm aus eigener Zucht auf dem Furi Lamb curry with lamb from our own farm on Furi Curry d'agneau avec l'agneau de notre propre élevage sur le Furi	SFr. 28.00
Paniertes Schweins-Schnitzel Breaded pork schnitzel Escalope de porc panée	SFr. 25.00
Seebarschfilet in Parmesanhülle Sea bass fillet enveloped in Parmesan Filet de bar en membrane de Parmesan	SFr. 25.00
Hirschfilet mit Pfeffersauce Fillet of deer with pepper sauce Filet de cerf avec sauce au poivre	SFr. 42.00
Rehgeschnetzelttes „Jägerhof“ Sliced roe deer „Jägerhof“ Émincé de chevreuil „Jägerhof“	SFr. 39.00

Als Tagesbeilage werden Spätzli, Pommes Frites oder Polenta Bramata serviert.

Herkunft des Fleisches: / Origin of meat: / Origine de la viande :

Schwein und Rind: Schweiz / Pork and Beef: Switzerland / Porc et boeuf: Suisse

Seebarsch und Crevetten: Asien / Sea bass and shrimps: Asia / Bar et crevettes: Asie

Reh und Hirsch: Zermatt / Dear and roe deer: Zermatt / Cerf et chevreuil: Zermatt

Dessert

Dessert

Dessert

Hauspezialität / House specialty / Spécialité de la maison:

Meringue „Kemmeriboden“ SFr. 12.00
aus dem Emmental, mit Glace und Rahm
from Emmental, with whipped cream
de l'Emmental, avec crème chantilly

Coupe „Hot Berry“ SFr. 9.50
Vanilleeis mit heissen Beeren
Vanilla ice-cream with hot berries
Glace vanille avec baies chaudes

Walliser Aprikosensorbet mit „Apricotine“ SFr. 10.00
Valais apricot sorbet with „Apricotine“
Valais abricot sorbet avec „Apricotine“

Kleine Käseauswahl mit Roggenbrot SFr. 11.00
Small selection of cheeses with rye bread
Petite sélection de fromages avec du pain de seigle

Alle Preise sind inklusive 8 % Mehrwertsteuer
All prices are inclusive of 8% VAT
Tous les prix sont inclus TVA à 8%