

# 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
Curry- Kokosuppe Curry- coconut soup Soupe de curry et coco	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 Safransauce

with shrimps in saffron sauce

avec des crevettes à la sauce de safran

Gemüseteller nach Tagesangebot mit pochiertem Ei SFr. 28.00

Plate of vegetables according to daily offer with poached egg

Assiette de légumes du jour avec l'œuf poché

Hirschravioli in Kräutersauce SFr. 22.00

Ravioli du Cerf dans une sauce aux herbes

Deer ravioli in a herb sauce

# Käsespezialitäten

## Cheese Fromage

Walliser Käseschnitte mit Schinken, Bergkäse und Spiegelei  
Valais rarebit with cheese, ham and fried egg  
Croûte au fromage avec jambon, fromage et œuf sur le plat

SFr. 22.00

Käsefondue Moitié-Moitié ab 2 Personen (pro Person)  
Cheese fondue Moitié-Moitié from 2 persons on (per person)  
Fondue au fromage moitié-moitié à partir de 2 personnes (par personne)

SFr. 23.00

Traditionelles einmal anders

Scharfes Tomaten-Chili Fondue ab 2 Personen (pro Person)  
zum Käsefondue geben wir Chiliflocken und getrocknete Tomaten bei  
Spicy tomato-chili Fondue  
we add chili flakes and dried tomatoes to the cheese fondue  
Fondue piment au tomates et chili  
on mets des flocons de chili et des tomates séchée dans le fondue au fromage

SFr. 25.00

# 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 Lamb curry Curry d'agneau	SFr. 28.00
Paniertes Schweins-Schnitzel Breaded pork schnitzel Escalope de porc panée	SFr. 27.00
Cordon Bleu vom Schwein Nach Art des Hauses mit Weichkäse gefüllt Cordon Bleu from the pork house style filled with soft cheese Cordon Bleu de porc fait à la maison rempli du fromage à pâte molle	SFr. 32.00
Seebarschfilet in Parmesanhülle Sea bass fillet enveloped in Parmesan Filet de bar en membrane de Parmesan	SFr. 27.00
Hirschfilet mit Pfeffersauce Fillet of deer with pepper sauce Filet de cerf avec sauce au poivre	SFr. 42.00
Rehgeschnetzeltes „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, Rind und Lamm: Schweiz / Pork, Beef and Lamb: Switzerland / Porc, boeuf et Agneau: Suisse

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

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

# Dessert

Dessert

Dessert

Hauspezialität / House specialty / Spécialité de la maison:

Meringue „Kemmeriboden“ SFr. 12.00  
Spezialität aus dem Emmental, mit Glace und Rahm  
Special dish from Emmental, with whipped cream  
Spécialité 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“

Warmer Apfel- Zwetschgenstreusel mit Zimteis SFr. 12.00  
Warm apple- plum crumble with cinnamon ice cream  
Pomme- pruneau crumble chaud dans une verre

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%