



Lieber Gast

Wir begrüßen Sie herzlich in unserem heimeligen und rustikalen Jägerstübli. Gerne verwöhnen wir Sie mit unserem traditionellen Essen.

Sei es bei einem gut bürgerlichen Essen oder „Feierabendbier“; in unserem Lokal sind sie immer herzlich willkommen.

Einen grossen Teil der Lebensmittel beziehen wir von Produzenten und Lieferanten aus der näheren Umgebung.

Fleisch Herkunftsdeklaration

Rindfleisch: Argentinien / Brasilien / Uruguay

Geflügel, Kalbs- und Schweinefleisch: Schweiz

Das Jägerstübli Team wünscht „zum Wohl und en Guete“

Alle Preise in der Karte sind inklusive Mwst.

Restaurant Jägerstübli

VORSPEISEN UND TRADITIONELLES

Suppen

- | | | |
|---|-----------------------------|----------|
| 1 | Bouillon Nature / Ei | Fr. 5.50 |
| 2 | Tomaten- Crèmesuppe | Fr. 6.50 |

Salate

- | | | |
|----|---|-----------|
| 3 | Grüner Salat | Fr. 6.50 |
| 4 | Gemischter Salat
diverse assortierte Salate | Fr. 8.50 |
| 5 | Tomatensalat
Tomatenscheiben mit gehackten Zwiebeln | Fr. 8.50 |
| 6 | Capresesalat
Tomaten, Mozzarellascheiben mit gehackten Zwiebeln
und Basilikum garniert | Fr. 11.50 |
| 7 | Wurstsalat einfach
geschnittener Cervelat mit gehackten Zwiebeln | Fr. 12.00 |
| 8 | Wurstkäsesalat einfach
geschnittener Cervelat mit geraffelter Käse
und gehackten Zwiebeln | Fr. 14.50 |
| 9 | Wurstsalat garniert
geschnittener Cervelat und gehackte Zwiebeln mit
verschiedenen feinen saisonalen Salaten angerichtet | Fr. 16.50 |
| 10 | Wurstkäsesalat garniert
geschnittener Cervelat und geraffelter Käse, dazu gehackte
Zwiebeln ausgarniert mit saisonalen Salaten | Fr. 17.50 |
| 11 | Salatteller mit verschiedenen Salaten mit Ei
Ei mit verschiedenen, feinen saisonalen Salaten angerichtet | Fr. 17.50 |
| 12 | Fitnesssteller
saftige zarte panierte Schweinsschnitzel mit
saisonalen Salaten garniert | Fr. 23.50 |

Salat Saucen

Französisch / Italienisch (hausgemach)

Restaurant Jägerstübli

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

- | | | |
|----|---|-----------|
| 13 | Sandwiches mit Hausbrot
Schinken, Fleischkäse, Salami, Käse | Fr. 7.50 |
| 14 | Handy Toast
mit Schinken und Käse | Fr. 8.50 |
| 15 | Chicken Nuggets mit Pommes Frites
6 Stück Chicken Nuggets knusprig frittiert mit Pommes Frites
mit Mayonnaise oder Tomaten Ketchup | Fr. 15.50 |
| 16 | Bauernspeck
am Stück oder geschnitten mit Zwiebeln und Ei garniert | Fr. 16.50 |
| 17 | Toast Hawaii
mit Schinken, Ananas und Käse überbacken | Fr. 16.50 |
| 18 | Pouletflügeli mit Pommes Frites
6 Stück Pouletflügeli knusprig frittiert mit Pommes Frites
und dazu hausgemachter Tartarsauce | Fr. 17.50 |
| 19 | Huusröschi
mit Speck, Schinken, Zwiebeln
und Käse überbacken, garniert mit einem Spiegelei | Fr. 17.50 |
| 20 | Fischknusperli
knusprig frittiert mit selbst gemachter Tartarsauce | Fr. 21.50 |

Restaurant Jägerstübli

TELLERGERICHTE

Vom Schwein

- | | | |
|----|---|-----------|
| 21 | Schweinsschnitzel paniert
mit Pommes Frites | Fr. 21.50 |
| 22 | Schweinsrahmschnitzel
an einer feinen Champignon- Rahmsauce mit Butternudeln | Fr. 24.50 |
| 23 | Schweinssteak mit Kräuterbutter
mit Pommes Frites und Gemüse | Fr. 28.50 |
| 24 | Schweins Cordon Bleu
Vorderschinken, Raclettekäse dazu Pommes Frites und Gemüse | Fr. 28.50 |

Vom Kalb

- | | | |
|----|--|-----------|
| 25 | Kalbsleberli Hausmacherart
mit einer feinen Butterrösti garniert (Äs hät solangs hät) | Fr. 28.50 |
| 26 | Züri Gschnätzlet's
Geschnetzeltes Kalbfleisch an einer
feinen Champignon- Rahmsauce und Butterrösti | Fr. 29.50 |
| 27 | Kalbsrahmschnitzel
an einer feinen Champignon- Rahmsauce mit Butternudeln | Fr. 35.50 |
| 28 | Kalbs Cordon Bleu
Vorderschinken, Raclettekäse dazu Pommes Frites und Gemüse | Fr. 37.50 |

Vom Rind

- | | | |
|----|---|-----------|
| 29 | Rindsfilet Stroganoff
Rindsfiletwürfel an einer feinen Paprika, Champion, Zwiebel
Cognac - Rahmsauce dazu mit Reis | Fr. 36.50 |
| 30 | Rindsfilet mit Kräuterbutter
mit Pommes Frites und Gemüse | Fr. 38.50 |

Restaurant Jägerstübli

FONDUE ZYT

Wir empfehlen als Vorspeise zum Fondue

- 31 **Nüsslisalat Jägerstübli** Fr. 11.00
Speck, Champignon angedünstet und ausgarniert mit
Ei, Tomatenschnitt und Brot - Croutons

Ab 2 Personen

- | | | | | |
|----|--|----------------|------------|-----------|
| 32 | Chäs-Fondue
so wie's jeder kennt | Portion 300gr. | pro Person | Fr. 23.50 |
| 33 | Chnobli-Fondue
mit viel Chnoblauch | Portion 300gr. | pro Person | Fr. 24.50 |
| 34 | Chrüter-Fondue
mit verschiedene Chrüter | Portion 300gr. | pro Person | Fr. 25.50 |
| 35 | Tomaten-Fondue
mit Tomate Sugo | Portion 300gr. | pro Person | Fr. 26.50 |
| 36 | Hawaii-Fondue
mit Ananas und Schinke | Portion 300gr. | pro Person | Fr. 26.50 |
| 37 | Waldmeister-Fondue
mit verschiedene Pilz | Portion 300gr. | pro Person | Fr. 27.50 |
| 38 | Jägerstübli-Fondue
mit Speck und Zwieble | Portion 300gr. | pro Person | Fr. 28.50 |

Wir empfehlen dazu

- | | | | | |
|----|-----------------------------|----------------|-------------|----------|
| 39 | Gschwellti Hördöpfel | Portion | als Beilage | Fr. 2.00 |
| 40 | Ananasschnitt | Portion | als Beilage | Fr. 4.00 |
| | Kirsch 40% vol. | im Glässli 2cl | als Beilage | Fr. 4.50 |

WEIN ZUM FONDUE

- | | | |
|---|-------|-----------|
| Fendant du Valais | 5,0dl | Fr. 19.50 |
| Hallauer Spielberg | 5,0dl | Fr. 21.50 |
| La Côte Tartegnin | 5,0dl | Fr. 21.50 |
| Epesses AOC | 5,0dl | Fr. 23.00 |
| St. Saphorin | 5,0dl | Fr. 25.00 |
| Ivan Barbic MW For Friends Assemblane Blanc | 7,5dl | Fr. 37.00 |
| Heida du Valais AOC Reserve des Administrateurs | 7,5dl | Fr. 45.00 |

Restaurant Jägerstübli

FLASCHENWEINE

Weissweine

7,5dl

Ivan Barbic MW For Friends Assemblane Blanc

Schweiz

Fr. 37.00

Aus Chasselas, Sauvignon Gris und Viognier Trauben.

Dieser leuchtend hellgelbe Weisswein ist frisch, Fruchtig harmonisch.

Sein Bukett duftet nach würzigen Sträuchern und etwas Zitrusfrüchten, sowie mineralischen Noten.

Passend zu fliegeln Gerichten und Fondue

Heida du Valais AOC Reserve des Administrateurs

Schweiz

Fr. 45.00

Aus Savgnin Blanc Trauben.

Brillantes, leichtes gelbes Bouquet: Aromen nach Agrumen und

Haselnüssen, schöner Fruchtgeschmack: Gaumen vollmundig,

grosszügige Frucht mit guter Unterstützung des Säurespiels.

Passend zu Aperitifs, gegrilltem Fisch und Alp Käse.

Rotweine

7,5dl

Montes Alpha

Chile

Fr. 37.00

Aus Cabernet Sauvignon Trauben.

In der Nase eine Nuance Tabak, gepaart mit Vanille und saftiger

Beerenfrucht. Dazu gesellen sich fruchtige Aromen von schwarzer

Johannisbeere. Am Gaumen findet sich eine feine Schokoladennote

und wohlintegrierte Tannine, die dem Cabernet Fülle und

Komplexität verleihen.

Passend zu dunklem Fleisch, Rind und Lamm.

Mariposa Roja

Spanien

Fr. 39.00

Aus Tempranillo Trauben.

Dieser Wein ist unglaublich gehaltvoll und ausgewogen von

dunklem Schwarzrot mit Violettreflexen. Brombeerfrucht und

weitere Beeren und Kräuteraromen entfalten sich, dazu etwas

Steinobst (Zwetschge, Pflaume) im Gaumen von harmonischer

und runder Struktur mit saftig frischen Tanninen und einem leicht

süsslichem Auftakt, dazu schönen Röstnoten von (Kaffee, Toastbrot

und Schokolade) sowie nachhaltiger Fruchtigkeit.

Passend zu Fleisch, reifem Käse, grilliertem weissem und rotem Fleisch.

Maienfelder Zanolari

Schweiz

Fr. 39.00

Aus Pinot Noir (Blauburgunder) Trauben.

Reiffruchtiger Auftakt mit vielen Finessen von schwarzen Früchten

und würzigen, samtig weichen Tanninen. Ein ausgewogen

naturbelassener Genuss.

Passend zu Grillade, Wild, Trockenfleisch, Braten und Käse.

Restaurant Jägerstübli

WEINE

Offene Weissweine

	<u>1dl</u>	<u>2dl</u>	<u>5dl</u>
Gespritzter Weisswein		Fr. 7.50	
Fendant du Valais	Fr. 4.20	Fr. 8.40	Fr. 19.50
Hallauer Spielberg	Fr. 4.50	Fr. 9.00	Fr. 21.50
La Côte Tartegnin	Fr. 4.50	Fr. 9.00	Fr. 21.50
Epesses AOC	Fr. 4.60	Fr. 9.20	Fr. 23.00
St. Saphorin	Fr. 5.00	Fr. 10.00	Fr. 25.00

Offene Rosé

Oeil de Perdrix	Fr. 4.20	Fr. 8.40	Fr. 19.50
-----------------	----------	----------	-----------

Offene Rotweine

Hauswein Shiraz Cabernet	Fr. 4.20	Fr. 8.40	Fr. 19.50
Hallauer Spielberg	Fr. 4.50	Fr. 9.00	Fr. 21.50
La Côte Tartegnin	Fr. 4.50	Fr. 9.00	Fr. 21.50
Aigle d'or	Fr. 5.00	Fr. 10.00	Fr. 23.00

Schaumwein

		<u>7,5dl</u>
Prosecco	Fr. 8.50	Fr. 35.50

Restaurant Jägerstübli

SPIRITUOSEN

Apéro

Appenzeller	4cl	Fr. 5.50	29% vol.
Jägermeister	4cl	Fr. 5.50	35% vol.
Martini Bianco	4cl	Fr. 6.50	15% vol.
Campari	4cl	Fr. 7.50	23% vol.
Cynar	4cl	Fr. 7.50	16% vol.
Baileys	4cl	Fr. 7.50	17% vol.

Spirituosen

Rum	2cl	Fr. 4.50	40% vol.
Obstler	2cl	Fr. 4.50	40% vol.
Grappa	2cl	Fr. 4.50	40% vol.
Chrüter / Zwetschggen	2cl	Fr. 4.50	40% vol.
Kirsch / Williams	2cl	Fr. 4.50	40% vol.
Vieille Prune	4cl	Fr. 6.50	40% vol.
Calvados	4cl	Fr. 6.50	40% vol.
Grand Marnier	4cl	Fr. 6.50	40% vol.
Amaretto	4cl	Fr. 6.50	40% vol.
Cognac Rémy Martin	4cl	Fr. 8.50	40% vol.
Jack Daniels	4cl	Fr. 8.50	40% vol.
Ballantines	4cl	Fr. 8.50	40% vol.
Bacardi	4cl	Fr. 8.50	40% vol.

Restaurant Jägerstübli

GETRÄNKE

Warme Getränke

Tasse / Glas

Kaffee	Fr. 3.90
Schale / Espresso	Fr. 3.90
Cappuccino / Latte Macchiato	Fr. 4.20
Doppelter Espresso	Fr. 5.20
Caffè Corretto - Crappa	Fr. 5.70
Kaffee Lutz / Fertig (Obstler)	Fr. 5.50
Kaffee Lutz (Zwetschge / Chrüter / Pflümli)	Fr. 5.50
Diverse Tee	Fr. 3.50
Tee - Rum	Fr. 5.70
Diverse Punch	Fr. 3.60
Ovo / Caotina (heiss oder kalt)	Fr. 3.90

Offenausschank

2dl

3dl

5dl

Apfelsaft	Fr. 3.00	Fr. 3.70	Fr. 4.70
Apfelschorle	Fr. 3.00	Fr. 3.70	Fr. 4.70
Coca Cola	Fr. 3.00	Fr. 3.70	Fr. 4.70
Citro	Fr. 3.00	Fr. 3.70	Fr. 4.70
Ice Tea	Fr. 3.00	Fr. 3.70	Fr. 4.70
Rivella rot	Fr. 3.00	Fr. 3.70	Fr. 4.70
Mineralwasser mit Kohlensäure / Naturelle	Fr. 3.00	Fr. 3.70	Fr. 4.70
Biere: Herrgöttli, Stange, Grosses	Fr. 3.50	Fr. 3.90	Fr. 5.40

In der Flasche

5dl

Feldschlösschen Original	Fr. 5.40
Feldschlösschen Alkoholfrei	Fr. 5.40
Erdinger	Fr. 5.60
Ramseier Suure Moscht klar und naturtrüeb	Fr. 5.40
Ramseier Suure Moscht Alkoholfrei	Fr. 5.40
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	Fr. 5.40
Passugger Mineral Flasche 7,7dl	Fr. 7.00

Im Fläschli

2dl

3dl

Rivela blau		Fr. 4.50
Coca Cola Zero		Fr. 4.50
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure		Fr. 4.50
Schweppes Tonic	Fr. 4.50	
Schweppes Bitter Lemon	Fr. 4.50	
Red Bull	Fr. 5.50	