

Speisekarte



***Herzlich Willkommen
im
Restaurant Jägerstübli***



***Andi und Nicki Gloor - Monna
und Mitarbeiter /- innen***

Wir akzeptieren folgende Zahlungsmittel



bis Fr. 1'000.-- 100 %



Lunch - Check



Postcard / EC (Maestro)



TWINT

Jetzt aktuell

Nüsslisalat	Fr. 9.90
mit Ei	Fr. 12.40
mit Speck	Fr. 13.--
mit Speck und Ei	Fr. 13.50

Der Wild - Hit

Wild auf Wild? Bis ca. 15. November 2019
Samstag, 16. November ab 17 UHR Metzgete im Jägerli

Rehrücken auf Vorbestellung (ab 2 Personen, am Abend)
reich garniert, mit Spätzli und Rotkraut

ab 2 Personen	Fr. 48.-- / Person
ab 4 Personen	Fr. 45.-- / Person

Unser Rot-Wein - Tipp

(Unsere Rotweine werden alle in speziellen Weinkühlschränken gelagert)

Primitivo Cinquenoci IGT Puglia Apulien Italien
Der neue Jahrgang ist zu 100% aus von süditalienischer Sonne verwöhnter Primitivo-Trauben.
Will heissen, eine geballte Ladung Frucht mit einer Prise Würzigkeit. Im Stiefel Italiens, nahe dem
Städtchen Alberobello, das für seine typischen Kegelbauten, die Trullis, bekannt ist, liegt das
Weingut Masseria Tagaro.

1 dl Fr. 5.50

Flasche 75 cl Fr. 38.--

Finca La Estacada 12 meses barrica La Mancha Spanien
Reiner Tempranillo, der - wie der Name schon verrät - 12 Monate Fassausbau genießen durfte.
Kräftiges Kirschrot mit einem deutlichen Brombeeraroma. Angenehm fruchtig und trocken mit
mittlerem Körper und schöner Nachhaltigkeit.

1 dl Fr. 6.50

Flasche 75 cl Fr. 44.50

Ripasso della Valpolicella Villa Berdero Veneto Italien
Ripasso ist eine einzigartige Weinzubereitungsmethode aus dem Veneto, die jungen Valpolicella
mit den getrockneten Beeren vom Amarone in einer zweiten Gärung vereint. Dieses Verfahren gibt
dem Ripasso seinen Körper und seine edle Struktur. Dabei behält er aber die frischen Fruchtnoten,
den weichen Geschmack und den samtigen Abgang. Passt gut zu rotem Fleisch.

1 dl Fr. 5.60

Flasche 50 cl Fr. 26.50

Verlangen Sie auch unsere Weinkarte

Kalte Speisen

Für den kleinen Gluscht

Sandwiches Brot	(Schinken, Salami)	5,80
Waldfest ein Klöpfer mit Brot und Senf		6,60
Belegte Brötli Schinken, Salami, Spargeln		5,20

Unser Spezialteller

Jägerstüblieller Salami, Schinken, Rohschinken, Greyerzer, garniert		18,70
---	--	-------

Herkunftsbezeichnung von Fleisch und Geflügel

Schwein, Kalb	CH - Qualität
Geflügel **	Südamerika
Lamm **	Neuseeland, Südafrika
Rind	CH / Irland / Australien
(Rind, aktuelle Herkunft siehe auch Aushang am Buffet)	

für weitere Auskünfte fragen Sie uns.

** kann mit ALM oder mit Hormonen als

Leistungsförderer erzeugt worden sein**

Über Zutaten in unsern Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Damit wir für Sie ohne Allergene kochen können, brauchen wir in der Küche unbedingt die Infos.

Kalte Speisen

grüner Salat (div. Blattsalate)	7,50
gemischter Salat	9,90
Jägerli - Salat (Blattsalat mit Speckstreifen)	12,00
grosser Salatteller	15,70
Wurstsalat einfach	10,20
Wurstsalat garniert	16,00
Wurstkäsesalat einfach	12,80
Wurstkäsesalat garniert	18,60
Thonsalat einfach	12,80
Thonsalat garniert	18,60
Salatteller "Paysanne" (mit Speckwürfeli und Brotcroutons)	18,60
Salatteller "Poulet" (mit Pouletstreifen und Brotcroutons)	18,60



Salat "Paysanne"	klein	12,80
Salat "Poulet"	klein	12,80

Warme Speisen

Urchiges aus der Küche

Spätzlipfanne	Spätzli mit Speck und Käse überbacken Spiegelei	19,20
Nudelpfanne	Nudeln mit Tomatenwürfel, Pouletstreifen an Rahmsauce	19,20

Käseschnitten



Alle Käseschnitten werden mit Toastbrot
und wenig Weisswein zubereitet

XXL

Traditionell	mit Schinken, Käse, Spiegelei	17,90	23,50
Hawaiï	mit Schinken, Ananas, Käse	17,90	23,50
Walliser	mit Schinken, Tomaten, Käse	17,90	23,50
Basler	mit Speckwürfeli, Zwiebeln, Käse	17,90	23,50
Zutaten	Speckwürfeli, Schinken,	je	2,50
zusätzlich	Spiegelei	je	2,50

XXL = (mit Brotscheiben und 200 gr Raclettkäse)

Warme Speisen

Geflügel

Pouletbrust - Spiess Kräuterbutter	160 gr	21,30
Pouletbrust - Schnitzel paniert	160 gr	21,30

Schwein

Schweins Rahmschnitzel an feiner Rahmsauce	160 gr	23,40
Schweinsschnitzel paniert	160 gr	23,10
Schweinesteak mit Kräuterbutter	180 gr	26,10
Schweins Cordonbleu traditionell mit Schinken und Käse "Cantadou", gefüllt mit Schinken und Cantadou "Elsässer Art", mit Schinken und Munster - Käse	200 gr	26,40
Jumbo Cordonbleu aus der Huft, frisch zubereitet	400 gr	39,50

Beilagen:

Pommes Frites, Kroketten, Teigwaren, Spätzli, Reis
dazu gibt es etwas Gemüse inklusive

oder als Fitnesssteller
garniert mit diversen Salaten

Weitere Gerichte


Rind

Rindsfilet Steak 180 gr 42,80
Kräuterbutter

Falsche Schnecken Zur Vorspeise oder für den Gluscht
6 Stück 12,80
12 Stück 23,90

Kalb

Kalbssteak 160 gr 37,80
an feiner Rahmsauce

Kalbs Cordonbleu 200 gr 38,90
traditionell mit Schinken und Käse
"Cantadou", gefüllt mit Schinken und Cantadou
"Elsässer Art", mit Schinken und Munster - Käse

Kalbs Cordonbleu Jumbo 400 gr 54,90
vom Steak, frisch zubereitet

Kalbsschnitzel (aus dem Steak geschnitten) 37,80
in 3 verschiedenen Zubereitungsarten erhältlich:

an feiner Rahmsauce

Italien (mit Rohschinken und Parmesan)

oder als Wienerschnitzel (paniert)

Beilagen:

Pommes Frites, Kroketten, Teigwaren, Spätzli, Reis
dazu gibt es etwas Gemüse inklusive

oder als Fitnesssteller garniert mit diversen Salaten

Wild- / Herbstkarte

Die Wildsaison ist eröffnet

Erhältlich abends bis 21 UHR

Vorspeisen

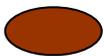
Nüsslisalat mit Wildschweinrohschinken und Preiselbeeren	Fr. 14.10
Jägerlisalat Blattsalat mit Brotcroutons und Speckstreifen	Fr. 12.--

Wildgerichte

Wildschweinpfeffer serviert mit Spätzli und Rotkraut	Fr. 25.90
Wildschweinfilet an feiner Calvadosrahmsauce serviert mit Spätzli und Rotkraut	Fr. 32.90
Hirschfilet an Rotweinsauce serviert mit Spätzli und Rotkraut	Fr. 35.90
Reh - Schnitzel an feiner Calvadosrahmsauce serviert mit Spätzli und Rotkraut	Fr. 35.90
Reh - Entrecôte an feiner Calvadosrahmsauce (Rehrückenfleisch ohne Knochen) serviert mit Spätzli und Rotkraut	Fr. 38.90
Wildgeschnetzeltes an Rotweinsauce serviert mit Spätzli und Rotkraut	Fr. 28.90

Herkunft:

Rehfleisch	Europa		
Hirsch	Europa / Neuseeland		
Wildschwein	Europa		

 = aus freier Wildbahn  = aus Zucht

**Jetzt wieder:
Vermicelle, Sauser**

Falsche Schnecken

6 Stück (zur Vorspeise oder zum Gluscht) 12.80

12 Stück 23.90

Hergestellt mit Rindsfilet und Kräuterbutter

Vegi oder Fisch?

Gemüseburger

serviert mit Gemüsereis
und Menu - Salat

oder als Fitnessteller

garniert mit diversen Salaten

Fr. 21.-

Eglifilet im Bierteig

(Binnengewässer Estland)

mit Tartarsauce

Pommes Frites

oder als Fitnessteller

garniert mit diversen Salaten



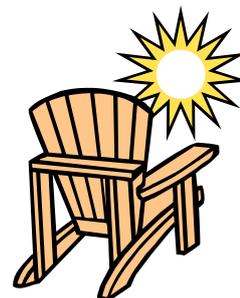
Fr. 26.50



Unsere Fonduespezialitäten

Abends, ab 2 Personen
(bis 21 UHR)

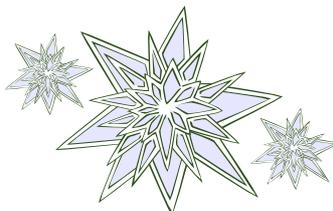
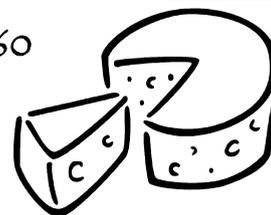
Winterzeit = Fonduezeit
(auch im Sommer erhältlich)



Auf Vorbestellung

Käsefondue traditionell	(250 gr)	Fr. 25.80
Käsefondue	(200 gr)	Fr. 22.60

Lactose



Fondue Chinois „Maison“	(250 gr)	Fr. 33.50
à discrétion für den grossen Hunger		Fr. 37.70
(mit Rinds und Pouletfleisch)		

Das Fleisch wird beim Fondue Chinois von Hand in kleine Streifen geschnitten. Dazu gibt es Pommes Frites, Gemüsereis und diverse Fonduesaucen.

Für spezielle Wünsche wenden Sie sich bitte an uns.

Allergie Infos, Saucen:
Lactose, Gluten, Sellerie

Restaurant Jägerstübli

Dessert

Sorbet Colonel			10,90	***
ein Citronensorbet mit Wodka				
Sorbet Calvados			10,90	***
ein Apfelsorbet mit Calvados				
Sorbet Vieille Prune			10,90	***
ein Zwetschgensorbet mit Vieille Prune				
Coupe Danemark			10,90	***
Vanilleglace mit Schokisauce und Rahm				
"Heissi Liebi"			10,90	***
Vanilleglace und warme Himbeeren				
Eiskaffee Glace			8,80	
Eiskaffeeglace mit Rahm				
Wiener Eiskaffee			9,50	
Vanille- und Eiskaffeeglace mit Espresso übergossen und Rahm				
Ice Caramel			7,50	
Vanilleglace mit Caramelsauce				
* Vermicelle	Portion		9,50	
	1/2 Portion		7,30	
* Coupe Nesselrode			10,90	***
Vermicelle mit Vanilleglace				
Caramelköppli	mit Rahm		7,50	
	ohne Rahm		6,20	
Meringue	mit Rahm		8,80	
Meringues	Glace		10,90	***
*** = kleine Version			8,60	

* = Herbst- / Winterdessert

Unsere Glacearomen:

Rahmglace:

Vanille, Mocca,

Sorbet:

Apfel, Citron, Zwetschgen

Unsere Dessert werden mit Vollrahm zubereitet

Restaurant Jägerstübli

Dessert

Tazzina Pierino Haselnussglace Tasse zum mitnehmen		7,40
Portobello Cups mit Rahm- und Schokoladenglace Tasse zum mitnehmen		9,60
Frutta di Coco Kokos - Rahmglace in einer echten Kokosnussschale		8,80
Tartufo schwarz Dunkle Schokoladen- und Zabaglione glace		8,20
Latte Macchiato Panna- und Eiskaffeeglance Glas zum Mitnehmen		9,60