



HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT & HOTEL JÄGER  
BIENVENUE AU RESTAURANT & HÔTEL LE CHASSEUR

## VORSPEISE / ENTRÉE

**BUNTER BLATTSALAT MIT  
VERLOCKENDEM HAUSDRESSING**  
Salade verte - Vinaigrette Maison Envoûtante

9.50



**SEELANDS SCHATZ - VERSCHIEDENE SALATE  
ANGEMACHT MIT UNSEREM HAUSDRESSING**

Trésor du Seeland - Dégustation de Salades Variées, Sauce  
Maison Exquise

15.50

**TATAR MAL ANDERS - ZARTES AUBERGINEN TATAR**  
**Tartare d'Aubergine**

17.50 / 28.-

**PORTION SPARGELN AUS DEM SEELAND MIT VEGANER  
MAYONNAISE**

portion asperges du seeland avec une mayonnaise vegan

18.- / 27.50

**SIEDFLEISCH-CARPACCIO**  
**MIT EINER WÜRZIGEN GEMÜSE-VINAIGRETTE UND MEERETTICH**

**Carpaccio de Boeuf bouillie**

Avec une vinaigrette de légumes épicée et du raifort

18.50 / 29.-

**DER STERN (\*) BEDEUTET, DASS DIE SPEISE DIE KRITERIEN DES LABELS  
«FAIT MAISON» NICHT ERFÜLLT**

L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison

WIR HOFFEN, DIE VORSPEISEN  
HABEN SIE HUNGRIG GEMACHT!

FREUEN SIE SICH AUF EIN FEST  
FÜR DIE SINNE, SERVIERT MIT  
EINEM AUGENZWINKERN. LEHNEN  
SIE SICH ZURÜCK UND LASSEN SIE  
SICH VON UNSEREN FRISCHEN  
GERICHTEN UND UNSEREM  
CHARMANTEN TEAM BEGEISTERN!

BEI FRAGEN ZU ALLFÄLLIGEN  
ALLERGENEN STEHEN WIR IHNEN  
GERNE ZUR VERFÜGUNG!

NOUS ESPÉRONS QUE LES ENTRÉES  
VOUS ONT OUVERT L'APPÉTIT!

PRÉPAREZ-VOUS À UN FESTIN POUR  
LES SENS, SERVI AVEC UN CLIN  
D'ŒIL. DÉTENDEZ-VOUS ET  
LAISSEZ-VOUS SÉDUIRE PAR NOS  
PLATS FRAIS ET NOTRE ÉQUIPE  
CHARMANTE!

SI VOUS AVEZ DES QUESTIONS  
CONCERNANT LES ALLERGÈNES,  
N'HÉSITÉZ PAS À NOUS CONSULTER!



FÜR KLEINE GÄSTE - ABER GROSSE FEINSCHMECKER  
POUR LES PETIT(E)S GOURMAND(E)S

JUNIOR LINGUINE «KIYAN» MIT TOMATENSAUCE

Les mini linguine «Kiyon» à la sauce tomate

16.50

KNUSPERLI VON DER POULETBRUST MIT POMMES FRITES\*

Croustillants de filet de poulet avec pommes frites\*

17.-



## HAUPTGANG / PLAT PRINCIPAL

SPARGELRISOTTO, CREMIGER RISOTTO  
MIT FRISCHEN SPARGELN AUS DER REGION

Risotto aux asperges, Risotto avec des asperges  
fraîches de la région

31.-

KNUSPRIGE RÖSTI, UMGEBEN VON  
FRISCHEM, KNACKIGEM GEMÜSE UND LAUCH IN RAHMSAUCE

Rösti croustillant, accompagné d'une délicieuse symphonie de légumes frais et  
croquants et fondue de poireaux

27.50

JÄGER PFANNE ROSA GEBRATENE RINDSTREIFEN VOM EDELSTÜCK,  
MIT GEMÜSE UND KNUSPRIGE RÖSTI

La Poêle du «Chasseur» lamelles d'entrecôte sautées, accompagnées de rösti et légumes

43.50

ENTRECÔTE GEBRATEN UND SERVIERT IM PFÄNNCHEN MIT  
POMMES-FRITES\*, KRÄUTERBUTTER  
UND KNACKIGEM GEMÜSE

Entrecôte grillé servie à la poêle avec frites\*, beurre aux herbes et légumes  
croquants

48.50

HAUSGEMACHTES CORDON BLEU GANZ VOM POULET, GEFÜLLT  
MIT GREYERZER KÄSE AOP, SERVIERT MIT KNUSPRIGEN  
POMMES FRITES\* UND GEMÜSE

Cordon Bleu de poulet tendre fait maison, garni de fromage Gruyère AOP  
savoureux, servi avec légumes et frites\* croustillantes

38.50



GEBRATENES HECHTFILET VOM MURTENSEE, SERVIERT MIT  
SPARGELRISOTTO, KAROTTENGEMÜSE UND ZITRONENSAUCE

Filet de brochet du Lac de Morat poêlé, servi avec un risotto aux asperges, carottes  
et une sauce au citron

39.50



**VERFÜHRERISCHE DESSERTS - FÜR SÜSSE MOMENTE**  
**DÉLICES ENVOÛTANTS - POUR DES MOMENTS SUCRÉS**

---

**BRÖNNTI CREME «DR SCHWIZER»**

Crème caramel «le Suisse»

9.50



**WARMER SCHOKOLADENKUCHEN «EWIGI LIEBI»**  
**MIT JOGHURTGLACE**

Moelleux au chocolat «l'amour éternel»  
accompagné de sa glace au yaourt

16.50

**LUFTIGES RHABARBERMOUSSE**

mousse légère à la rhubarbe

14.50

**HAUSGEMACHTER TAGESKUCHEN**

Gateau du jour

13.50

**KUGEL EISCREME\***

Vanille, Mocca, Pistache, Joghurt,  
Sorbet: Chocolat, Citron, Aprikose

4.50 (pro Kugel)

**BOULE DE GLACE\***

Vanille, Moka, Pistache, Yaourt  
Sorbet: Chocolat, Citron, Abricot

4.50 (par boule)

**ZUSÄTZLICH RAHM**  
**CRÈME SUPPLÉMENTAIRE**  
1.50

**DER STERN (\*) BEDEUTET, DASS DIE SPEISE DIE KRITERIEN DES LABELS**  
**«FAIT MAISON» NICHT ERFÜLLT**

L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison

**Guten Appetit und viel Vergnügen bei uns**  
**im Restaurant & Hotel Jäger!**

**Bon appétit et beaucoup de plaisir chez**  
**nous au Restaurant & Hôtel Le Chasseur!**



**WIR VERWENDEN AUSSCHLIESSLICH SCHWEIZER PRODUKTE WIE FLEISCH UND FISCH. ALLE**  
**LEBENSMITTEL WERDEN VON AUSGEBILDETEN FACHLEUTEN ZUBEREITET. ALLE PREISE VERSTEHEN**  
**SICH IN SCHWEIZER FRANKEN (CHF) UND INKL. GESETZLICHER MWST. WEIN UND BIER DÜRFEN AB**  
**DEM 16. ALTERSJAHR, SPIRITUOSEN AB DEM 18. ALTERSJAHR KONSUMIERT WERDEN.**

31. Dezember 2025

# SILVESTER MENU

*im Restaurant Jäger*



## VORSPEISEN

Gebratene Kräuterseitlinge,  
Petersilienwurzel mit Kräutern

Weissweinsuppe mit Rosmarincroutons  
und Chiliöl

## HAUPTSPEISEN

Zartes Forellenfilet mit Süsskartoffelpüree  
und Zitronensauce  
Als Vegi Variante servieren wir ein Tofu Lachs

Rosa gegartes Kalbsnierstück mit  
Morchelsauce, glasiertes  
Wintergemüse und Trüffel-Duchesse  
Als Vegi Variante servieren wir ein cremiges  
Fregola Sarda mit Mascarpone

## DESSERTS

Granny-Smith und Basilikumsorbet mit  
Schokoladenstreussel

Mandelcreme mit karamelisierter Birne  
und Amarettosauce

Preis pro Person 94.-

*Guten Appetit!*