



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
16.-

TATAR MAL ANDERS - ZARTES AUBERGINEN TATAR
Tartare d'Aubergine
17.50 / 28.-



**FEINE BURATTA- MIT TOMATENRAGOUT, RUCOLA
BASILIKUMPESTO**
Délicate buaratta- accompagnée d'un ragout de tomates,
de roquette et d'un pesto au basilic
18.50

**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

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'HÉSITEZ 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

**RISOTTO «BASILIKUMPESTO» CREMIGER RISOTTO MIT FEINER
BASILIKUMPESTO**

Risotto au pesto de basilic, Risotto crémeux, délicatement
parfumé d'un savoureux de basilic

31.-

**KNUSPRIGE RÖSTI, UMGEHEN 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, PILZEN UND KNUSPRIGE RÖSTI**

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

44.50



**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
BASILIKUMRISOTTO, KAROTTENGEMÜSE UND ZITRONENSAUCE**

Filet de brochet du Lac de Morat poêlé, servi avec un risotto au basilic, 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 MANGOMOUSSE

mousse légère à la mangue

15.-

HAUSGEMACHTER TAGESKUCHEN

Gateau du jour

13.50

COUPE
ROMANOFF
14.50

COUPE
DÄNEMARK
15.-

AFFOGATO
7.5

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.

August 2026

SOMMER ANGEBOT

im Restaurant Jäger



EGLI KNUSPERLI

fritiert mit feiner Tartarsauce, Pommes
Frites und einem Salatbouquet, 35.-

ZARTES KRÄUTER ROASTBEEF

niedergegart mit feiner Tartarsauce,
Pommes Frites und einem Salatbouquet,
37.50

FITNESSTELLER POULETBRUST

gebraten mit Rosmarin-Knoblauchöl,
dazu erfrischende Salate, 29.50

Guten Appetit!

COUPE
ROMANOFF

14.50

COUPE
DÄNEMARK

15.-

AFFOGATO

7.5