



WILDKARTE JEWELS AB 17.30 UHR

WILDKARTE La carte de chasse



VORSPEISE / ENTRÉE

FEINE KÜRBISCREMESUPPE VERFEINERT MIT KÜRBISKERNÖL
UND VANILLE

soupe de courge affinée à l'huile de courge et vanille

13.50

GEBACKENER BRIE MIT EINEM DEZENTEM
KÜRBISCHUTNEY

Brie cuit au four avec un chutney de courge

15.50

WILDKARTE JEWELS AB 17.30 UHR

HAUPTGANG / PLAT PRINCIPAL

REHSCHNITZEL - GEBRATEN, SERVIERT MIT
HAUSGEMachten SPÄTZLI UND WILDBEILAGEN UND
STEINPILZSAUCE

Escalope de chevreuil - sautes, servis avec des spätzli maison
et d'accompagnement de la chasse

48.50

HIRSCHHAXE - GESCHMORT, SERVIERT MIT
HAUSGEMachten SPÄTZLI UND DEN WILDBEILAGEN

Jarret de cerf - braisé, servis avec des spätzli maison et
d'accompagnement de la chasse

42.50

SPÄTZLIPFANNE - ÜBERBACKEN MIT KÄSE, MARRONI
FRISCHEM GEMÜSE UND ROSENKOHL

Spätzlipfanne - gratinés avec du fromage, des marron,
légumes et des choux de Bruxelles

30.50

VEGI - WILDTeller - TRADITIONELLE BEILAGEN WIE
HAUSGEMachte SPÄTZLI, MARRONI, ROSENKOHL,
BIRNE, MARINierter ROTKOHL

Assiette chasse vegi- accompagnements traditionnels
spätzli maison, marron, choux de Bruxelles, poire, chou rouge
mariné

29.50

ZWETSCHENKOMPOTT MIT
ZIMTGLACE*

Compote de prunes et glace* à la
cannelle

11.50

VERMICELLES
JÄGER

14.50





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.-



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

STEINPILZ RISOTTO, CREMIGER RISOTTO
MIT FRISCHEN STEINPILZEN

Risotto aux bolets, Risotto crémeux aux bolets fraîches

29.50

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
ROSMARINKARTOFFELN, GRÜNEN BOHNEN, KAROTTEN UND
ZITRONENRAHMSAUCE

Filet de brochet du Lac de Morat poêlé, avec des pommes de terre au romarin, des haricots verts, carottes et une sauce à la crème 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

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.