



Aus dem Wald

Apéroplättli 25.00

Wildschweinrohschinken, Hirschtrockenfleisch,
Wildschweinwurst, Garnituren

Hausgemachtes Kürbissüpli 8.00

Wildschweinpfeffer 26.00

Spätzli, Rotkraut

Jägerpfännli Rehgeschnetzeltes 29.00

Pilzrahmsauce, Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl

Rehschnitzel Cognac-Wildrahmsauce kl. 32.00

Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl gr. 36.00

Rehrücken «maison» p. Pers. 55.00

nur auf Vorbestellung

1. Gang: Cognac- Wildrahmsauce
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl

2. Gang: Pilzrahmsauce,
Risotto, Gemüse

Desserttip

Vermicelles kl. 8.00

Meringues, Vermicelles, Rahm gr. 11.00

Meringues mit Rahm 8.00

Meringues mit Glace 13.00

(Vanille, Erdbeer) und Rahm

Coupe Nesselrode kl. 10.00

Meringues, Vermicelles, gr. 13.00

Vanilleglace, Rahm

Coupe Styria 10.50

Vanilleglace, Rahm, karamelisierte Kürbiskerne
Kürbiskernöl



Winterliche Salatvariationen

Chnolibrot	1 stk	5.20
	2 stk	9.90
Nüsslisalat	voraussichtlich ab Mitte Oktober lieferbar (Freiland)	
natur		8.—
mit Ei		9.50
mit Speck und Croutons		11.50
mit Ei, Speck und Croutons		12.50
mit Kalbsleberli	klein	19.50
	gross	27.50
grüner Salat		7.50
gemischter Salat		9.50
Brotsalat „JÄGERSTUBE“		13.00
geröstete Hausbrot-, Tomaten-, Gurkenwürfel und Zwiebelringe an Balsamicodressing angerichtet auf saisonalen Blattsalaten		
Salatklassiker		
Wurstsalat		13.50
garniert		19.50
mit Pommes Frites		19.50
Wurstkäsesalat		16.50
garniert		22.50
mit Pommes Frites		22.50
Salatteller		
mit Egliflets , Chnoblisauce		27.00
mit grillierter Maispoularde , Chnoblisauce		27.00
hausgemachtes Beefsteak Tatar	kl.	28.00
mit Toast und Butter, Salatgarnitur	gr.	35.00
hausgemachtes Lachs Tatar		30.00
mit Toast und Butter, Salatgarnitur		



Pastagerichte
Vegetarisches
Röstivariationen

Spaghetti/Tagliatelle

pesto	19.50
rustica	20.00
piccante Tomatenrahmsauce mit Speck,pepperoncini,chnobli	
Rustica con scampi	34.00
Crevetten, Kräuter- Knoblauchsauce	
con salmone	24.00
gebeizter Lachs, Rahm, Zwiebeln,	

Vegi

Vegispätzli	22.00
Spätzli mit Zwiebeln, Chnobli, Käse und Peterli, Röstzwiebeln	
Herbstpastetli	24.00
Pilzrahmsauce,Gemüse, Risotto	
Gemüsecrepes	24.00

Röstivariationen

Elsass	22.00
Münster, Speck, Röstzwiebeln	
Kalbsleberli , Cognacsauce	34.00
Ratsherren	36.00
Rindsfilet, Kalbsplätzli, Speck, Spiegelei	
Zürcher	36.00
Kalbsgeschnetzeltes, Pilzrahmsauce	

Für unsere kleinen Gäste

spaghetti napoli	12.00
Ckicken nuggets Pommes Frites	16.00
Schweinsschnitzel paniert Pommes Frites	16.00



Cordon Bleu-variationen

vom Schwein	klein	27.00	gross	33.00
vom Kalb	klein	39.00	gross	45.00

Klassik

Schinken, Käse

India

Schinken, Käse, Indian Curry

Elsass

Schinken, Käse, Münster

Piccante

Speck, Käse, Pepperoncini, Knoblauch

Wählen Sie Ihre Beilage selbst: Pommes Frites, Reis, Spätzli, Teigwaren, Kroketten, Rösti, Gemüse, Salat

Schnitzelklassiker

vom Schwein	kl.	22.00	gr.	25.00
vom Kalb	kl.	36.00	gr.	42.00

Schnitzel „Wiener Art“

Pommes Frites

Rahmschnitzel

vom Schwein	kl.	23.00	gr.	27.00
vom Kalb	kl.	37.00	gr.	43.00

mit Championrahmsauce, Butternudeln, Gemüse

Fleischherkunft:

Schwein: Ch

Poulet: Ch, Frankreich

Rind: Ch, Irland, Australien

Kalb: Ch

Crevetten: Aquakultur, Vietnam ohne Zusatzstoffe

Egli: Estland, Letland



Grilladen und Pfannengerichte

<u>Falsche Schneggen</u>	kl.	23.00
Rindsfiletwürfeli, gratiniert mit hausgemachter Kräuterbutter, Baguette	gr.	34.00

Rindsfilet	180 gr	42.00
Pommes Frites, Gemüse	250 gr	49.00

Château Briand ab 2 Pers.			
Rindsfilet	250 gr	pro Pers.	56.00
serviert in 2 Gängen mit diversen Beilagen Zubereitungszeit ca 30- 40 min			

Klassische Pfannengerichte

Spätzlipfännli „Stroganoff“	36.00
Stroganoffsauce, Spätzli, Gemüse, Rindsfiletwürfel	

Spätzlipfanne „Pommery“	36.00
Pfefferrahmsauce, Spätzli, Gemüse, Rindsfiletwürfel	

Tiroler Käsespätzli	
mit Speck und Spiegelei	24.00

<u>Mascarpone- Risotto mit</u>	
piccanten Riesencrevetten und Gemüse	36.00
grillierter Pouletbrust und Gemüse	29.00
Gemüse	24.00



Fondues

Käsefondues

Klassik	26.—
Hausgemachte Käsemischung, Knoblauch, Weisswein, Kirsch	
Maison	27.—
Die piccante Art Fondue zu geniessen wie Klassik mit Pepperoncini	

Alle unsere Käsefondues werden mit Fonduebrot serviert,
auf Ihren Wunsch servieren wir Ihnen auch
Früchte oder Gemüse als Beilage
Aufpreis pro Plättli 4.—

Fleischfondue (nur auf Vorbestellung)

Fondue chinoise	Port. 200 gr	36.—	
	a discretion	44.—	
frisches Rind, Poulet-, Schweinefleisch von Hand geschnitten von Ihnen gegart in hausgemachter Fleischbouillon; dazu servieren wir Cocktail-, Eier-Knoblauch- und Tartarsauce, Essiggurken, Silberzwiebeln Essiggemüse, Maiskölbchen, Reis und Pommes Frites Zusätzlich Riesencrevetten und Fisch			48.—



Der einzigartige Jägerstübli Spiessliplausch

Nur auf Vorbestellung

**Grillieren Sie Ihre Spiessli selbst
wie Sie es gerne haben
Wählen Sie Ihr Fleisch selbst
Poulet, Schwein
Rind, Crevetten**

pro Spiessli ca. 100 gr. Fleisch

2 Spiessli	36.50
3 Spiessli	44.50
a Discretion	56.00

**Wir servieren Ihnen unsere Spezialität
mit Salat, Pommes Frites und 3 Dippings**

**Fragen Sie uns bezüglich Allergene, wir geben Ihnen
gerne Auskunft**