

Die andere Art der Gastlichkeit

Restaurant Jägerstübli

Liebe Gäste,

Zum Voraus danken wir Ihnen für das uns entgegengebrachte Vertrauen. Für uns ist dies eine Herausforderung und Freude zugleich, Sie und Ihre Gäste in unserem Haus zu verwöhnen.

Um Ihre Wünsche im Bereich des möglichen zu erfüllen, bitten wir Sie um eine telefonische Voranmeldung, damit wir Zeit für Sie haben.

Wann dürfen wir Sie bei uns im Jägerstübli willkommen heissen?

In der Ihnen vorliegenden Menüdokumentation haben wir Ihnen Gedankenanstösse und Vorschläge zu Ihrem Festmahl zusammengestellt. Die Menus verstehen sich ab 10 Personen. Da wir diese frisch für Ihren Anlass zubereiten bitten wir Sie, sich für Ihren Anlass auf ein Menu zu einigen um grosse Wartezeiten zu vermeiden.

Im Interesse eines reibungslosen Ablaufs Ihres Festes bitten wir Sie, die unten aufgeführten Anliegen zu beachten.

- Um einen reibungslosen Service zu garantieren, bitten wir Sie, uns Ihr Menu möglichst frühzeitig wissen zu lassen.
 - Gerne offerieren wir Ihnen auch verschiedene Menus der Jahreszeit entsprechend und auf Ihr Budget abgestimmt.
 - Wir bitten Sie uns die Menuwünsche und die Teilnehmerzahl vier Tage vor Ihrem Anlass mitzuteilen.
 - Auf Wunsch besorgen wir Ihnen die Blumendekoration nach Ihren Vorstellungen. Kerzen sind inbegriffen. Saisonale Tischdekorationen sind im Preis inbegriffen.
 - Für mitgebrachte Torten verrechnen wir Ihnen Fr. 3.50 pro Person für Service und Gedeck, wenn sie ein Dessert von uns ersetzen.
 - Wenn sie Ihren Wein selber mitbringen, verrechnen wir ein Zapfengeld von Fr. 20.00 pro 75cl Flasche.
 - Unsere Preise sind Nettopreise und verstehen sich inklusive 7.7% Mwst.
 - Für Bankette akzeptieren wir keine Kreditkarten. Wir sind aber gerne bereit, mit EC-direct oder Postcard abzurechnen oder Ihnen eine Rechnung mit Einzahlungsschein zuzusenden.
- Bei Rechnungstellung Zahlungsfrist 15 Tage Netto.

Nun wünschen wir Ihnen viel Spaß beim aussuchen Ihres Menüs.

Deklaration

Rindfleisch beziehen wir aus der Schweiz und Paraguay

Kalbs und Schweinefleisch stammt aus der Schweiz

Geflügel aus der Schweiz

Pferdefleisch von der EU und Lammfleisch aus NZ und Australien

Die andere Art der Gastlichkeit

Restaurant Jägerstübli

Apéritif

| | | | |
|-------------------------------------|-----------------|--------|----------|
| Schinkengipfeli | | Stk. | Fr. 1.50 |
| Mini Chäschuechli | | Stk. | Fr. 1.50 |
| Blätterteiggebäck | | 4 Stk. | Fr. 4.00 |
| Gemüsedips mit verschiedenen Saucen | | | Fr. 4.50 |
| Hobelkäse und Zöpfe | ca. 10 Personen | | Fr.35.00 |
| Kalte Fleischplatte mit Käse | pro Person | | Fr.14.00 |
| Pommes Chips, Salznüssli, Sticks | pro Person | | Fr. 3.50 |

Suppen

| | | | |
|--------------------------|----------|----------------------------|----------|
| Bouillon mit Einlage | Fr. 7.50 | Spargelcrèmesuppe | Fr. 9.50 |
| Consommé mit Sherry | Fr. 8.50 | Solothurner Weissweinsuppe | Fr. 9.50 |
| Hausgemachte Spinatsuppe | Fr. 9.50 | Kürbissuppe | Fr. 9.50 |

Sollten Ihnen keine dieser Suppen zusagen, sind wir gerne bereit, weitere Vorschläge zu unterbreiten.

Vorspeisen

Kalt:

| | |
|--|-----------|
| Bauertrockenfleisch Brot und Butter | Fr. 17.50 |
| Melonen Rohschinken | Fr. 16.50 |

Warm:

| | |
|---|-----------|
| Vegetarische Frühlingsrolle Chilisauce | Fr. 9.50 |
| Eglifilets meunières Kapern und Salzkartoffeln | Fr. 17.50 |

Salate

| | |
|------------------------------|-----------|
| Chrüsümüsalat | Fr. 10.50 |
| Grüner Salat | Fr. 7.50 |
| Tomatensalat | Fr. 9.50 |
| Tomatensalatt/ Morzarella | Fr. 14.50 |
| Nüsslersalat mit Ei (Saison) | Fr. 11.50 |

Die andere Art der Gastlichkeit

Restaurant Jägerstübli

Hauptspeisen

vom Kalb

Rahmschnitzel
Garniert mit Pfirsich
Nüdeli, Erbsen Fr. 34.50

vom Poulet

Pouletbrüstli an Paprikasauce
Gemüse garnitur
Mandelreis Fr. 26.50

vom Schwein

Schwedenbraten
Gemüse garnitur
Kartoffelgratin Fr. 29.50

Filets mignons an einer
Champignonrahmsauce
Erbsen
Nüdeli oder Pommes frites Fr. 36.50

Schweinssteak Steinpilzsauce
Gemüse garnitur
Bratkartoffeln Fr. 31.50

vom Rind

Rindsfilet Café de Paris
Gemüse garnitur
Pommes frites Fr. 44.50

Entrecôte mexicaine
Gemüse garnitur
Pommes frites Fr. 39.50

Chateaubriand maison
Gemüse garnitur
Pommes frites Fr. 49.50

Rindsbraten gespickt**
Gemüse garnitur
Kroketten Fr. 31.50

vom Rind, Kalb, Schwein

Poulet, Schweins- und Kalbsbraten**
Gemüse garnitur
Kroketten Fr. 32.50

In drei Gängen:

Les Trois filets du chef
Gemüse garnituren
Kroketten, Nudeln,
Pommes frites Fr. 46.50

Fleischfondues ab 2 Pers.

| à discretion | pro Pers. |
|----------------------------------|-----------|
| Fondue Chinoise (Vegi) | Fr. 29.50 |
| Fondue Chinoise | Fr. 35.50 |
| Fondue Baccus | Fr. 35.50 |
| Fondue Bourguignonne | Fr. 35.50 |
| pro Person 300 gramm Rindfleisch | |
| Nachservice pro 100 gramm | Fr. 6.-- |

Suure Mocke**
Gemüse garnitur
Kartoffelstock Fr. 28.50

Rindszunge an Kapern oder Madeirasauce**
Kartoffelstock oder Reis Fr. 29.50

*Lieber Gast,
Die aufgeführten Beilagen und Saucen sind Vorschläge aus unserer Küche.
Selbstverständlich können Sie die Gerichte nach Ihrer Wahl abändern.*

Als Auswahl bieten wir Ihnen:

Beilagen

Pommes frites, Kroketten,
Nudeln, Reis;
Rösti
Bratkartoffeln**, Kartoffelgratin**,
Kartoffelstock**,
Hausgemachte Spätzli**

Saucen

Champignonrahmsauce
Steinpilzsauce
Sauce Café de Paris
Sauce mexicaine
Sauce Béarnaise

Die Menuevorschläge sind ab 10 Personen für den à la Carte Service bitte die Speisekarte benutzen

Die andere Art der Gastlichkeit
Restaurant Jägerstübli

Kleine Menus..... (3 Gänge)

Menue 1 Fr. 32.50

Tagessuppe

Saisonsalat

Schweins-und Kalbsbraten
Gemüse garnitur
Pommes Frites

Menue 2 Fr. 26.50

Tagessuppe

Gemischter Salat

Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce
Speckrösti

Menue 3 Fr. 31.50

Tagessuppe

Saisonsalat

Walliserschnitzel
Gemüse garnitur
Kartoffelkroketten

Menue 4 Fr. 26.50

Tagessuppe

Gemischter Salat

Pouletgeschnetztes Curry – Sauce
mit Früchten
Trockenreis

Menue 5 Fr. 31.50

Tagessuppe

Saisonsalat

Schweins Rahmschnitzel
Erbsli
Nüdeli

Menue 6 Fr. 32.50

Tagessuppe

Saisonsalat

Schweins-Cordon Bleu maison
Gemüse garnitur
Pommes Frites

Menue 7 Fr. 36.50

Tagessuppe

Saisonsalat

Wienerschnitzel
Gemüse garnitur
Pommes Frites

Menue 8 Fr. 30.50

Tagessuppe

Gemischter Salat

Rindsgeschnetztes Jägerart
Spätzli

*Die andere Art der Gastlichkeit
Restaurant Jägerstübli*

Kleine Menus..... (3 Gänge)

Menue 9 Fr. 26.50

Tagessuppe

Gemischter Salat

Schweins Schnitzel paniert
Pommes Frites

Menue 11 Fr. 30.50

Saisonsalat

Schweinsschnitzel an MarsalasaUCE
Risotto

Cassata mit Früchten und Rahm

Menue 13 Fr. 36.50

Tagessuppe

Gebratene Zanderfilet in Butter
Broccoli mit Mandeln
Petersilienkartoffeln

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

Menue 10 Fr. 29.50

Tagessuppe

Saisonsalat

Nordischer Rauchbraten Madeirasauce
Gemüse garnitur
Kartoffelgratin

Menue 12 Fr. 48.50

Gemischte Pilze an Rahmsauce

Rindsfiletmedaillons Madagaskar
Gemüse garnitur
Pommes Croquettes

Gebrannte Creme mit Rahm

Menue 14 Fr. 41.50

Tagessuppe

Kalbsschnitzel an Zitronensauce
Gemüse garnitur
Trockenreis

Gemischte Glace mit Rahm

Menue ohne Suppe und ohne Salat (oder Vorspeise) Preisreduktion von Fr. 4.00

Die andere Art der Gastlichkeit
Restaurant Jägerstübli

Mittlere Menus.....(4 Gänge)

Menu Emmental Fr. 56.50

Crevettencocktail
mit Pfirsichstückli
Serviert mit Toast und Butter

Zucchini cremesuppe

Lammnierstück Provençal
Gemüse garnitur
Bäckerinnenkartoffeln

Heisse Beeren mit Vanilleglacé

Menu vom Haus Fr. 51.50

Blattsalat
mit Speckstreifen und Ei

Hausgemachte Gemüsepurresuppe

Schweinsfilet an Calvadosrahmsauce
Gemüse allerlei
Kartoffelgratin

Apfelhüechli mit Vanillesauce

Menu Normandie Fr. 62.50

Rauchlachs an Meerrettichschaum
Serviert mit Toast und Butter

Bouillon mit Sherry

Rindsfiletwürfel Stroganoff
(Pikante Paprikarahmsauce)
Mandelreis

Hausgemachtes Ananasparfait
Mit Rahm und Früchten

Menu Pescara Fr. 48.50

Kleiner Bündnerteller

Tomatensuppe

Eglifilet gebraten mit Kapern
Salzkartoffeln
Tartarsauce

Schokoladenmousse mit Rahm

Preise inkl. 7.7% MwSt.

Die andere Art der Gastlichkeit
Restaurant Jägerstübli

Menüvorschläge