

Pfifferlingkarte

Feine Pfifferlingrahmsuppe mit Gartenkräutern und knusperigen Croutons	9,90
Bruschetta mit Pfifferlingen mit geröstetem Brot, Olivenöl, Zwiebeln, frischen Pfifferlingen und Kräutern	11,90
Omelett mit gebratenen Pfifferlingen und kleinem Salatbouquet	14,90
Gebratene Serviettenknödel mit cremigen Pfifferling-Rahm und Blattsalat mit Hausdressing	17,90
Bunter Sommersalat mit Schweinefiletspitzen, gebratenen Pfifferlingen und hausgemachtem Joghurt-Dressing	22,90
Rumpsteak vom Weiderind mit Sauce béarnaise, gerösteten Pfifferlingen und Röstitaler	32,90
Gegrilltes Filetsteak vom Rind (200 g) mit gebratenen Pfifferlingen, Kräuterbutter und Bratkartoffeln	38,90
Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Pfifferling-Rahmsauce und gebratenen Serviettenknödeln	25,90
Krosses Zanderfilet mit Rotweinbutter, gebratenen Pfifferlingen und Petersilienkartoffeln	32,90
Fettuccine mit zarten Rinderstreifen in Pfifferling-Rahm und gehobeltem Parmesankäse	26,90

Am Jäger

1796

RESTAURANT · HOTEL

Vorspeisen

Bruschetta geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Rucola und gehobeltem Parmesankäse	6,90
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Blumenkohl und Eierstich	8,90
Tomatensuppe mit knusperigen Croutons	8,90
Garnelenpfanne mit Gambas, Knoblauch, Peperoncini und Kräuter	16,90
Rote Beete Carpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse und gerösteten Walnüssen	15,90

Hauptgerichte

Jägerteller

mit Medaillons vom Rind, Schwein und Hähnchen, Pilzen, Kroketten und Kräuterbutter

28,90

Jägerpfanne

mit Hirschrücken, Schweinefilet, Wildschwein, Pilzen, Speckbohnen und Bratkartoffeln

29,90

Rinderroulade

mit Gemüse der Saison und Spätzle

25,90

Schweinefilet

mit Pfeffersauce, Kroketten und kleinem Salat der Saison

25,90

Rumpsteak vom Grill

mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und kleinem Salat der Saison

29,90

Argentinisches Black Angus Rinderfilet (300 g) vom Grill

mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Bratkartoffeln

43,90

*wechselnde Wochengerichte
auf unserer Tafel*

Am Jäger

1796

RESTAURANT · HOTEL

Schnitzel

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und kleinem Salat der Saison	18,90
Jägerschnitzel mit Sahnesauce, Pilzen und Pommes frites	20,90
Pfefferschnitzel mit Pfefferrahmsauce und Pommes frites	20,90
Schnitzel Hawaii mit Ananas und Käse überbacken, Preiselbeeren, und Pommes frites	21,90
Schlemmerschnitzel mit Schmorzwiebeln, Käse, Bacon und Sauce Hollandaise überbacken, Bratkartoffeln	24,90

Fisch

Gegrilltes Filet vom Lachs auf jungem Blattspinat mit überbackener Sauce Hollandaise und feinen Dillkartoffeln	31,90
Gebratenes Steinbuttfilet auf Gemüsebeet mit Petersilienkartoffeln und Schnittlauchbutter	32,90

weitere Gaumenfreuden

Knackiger Gartensalat mit Knoblauchgarnelen und hausgemachtem Honig-Senf-Dressing	18,90
Caesar Salad mit Römersalat, panierten Hähnchenstreifen, gehobeltem Parmesan, knusperigen Croutons und Caesar-Dressing	19,90
Bunter Sommersalat mit zart gebratenen Rinderfiletstreifen und fein abgeschmecktem Himbeer-Dressing	19,90
Knusperige Reibekuchen mit Räucherlachs und Honig-Senfsauce	16,90
Rosa gebratenes Roastbeef kalt serviert mit knusperigen Bratkartoffeln und Remoulade	16,90
Schweinegeschnetztes „Züricher Art“ mit Schweinefiletspitzen, Spätzle und kleinem Salat der Saison	23,90
Fettuccine mit Kabeljau und ganzen Venusmuscheln mit Staudensellerie, Paprika, Hummersauce und gehobeltem Parmesan	25,90
Fettuccine mit zart gebratenen Rinderfiletstreifen aromatischen Edelpilzen, Gartenkräutern und gehobeltem Parmesan	25,90

Am Jäger

1796

RESTAURANT · HOTEL

Vegetarisches

Hausgemachte Gemüse-Lasagne mit Gemüse, fruchtiger Tomatensauce und gehobeltem Parmesankäse	18,90
Veganes Gemüse-Kokos-Curry mit Basmati Reis	19,90
Mediterranes Gemüse mit Tomaten, Staudensellerie, Paprika und Auberginen und Reis	19,90
Linguine auf Spinat mit Tomaten und frisch gehobeltem Parmesankäse	19,90

Mayonnaise | Ketchup | 1,00

Am Jäger

1796

RESTAURANT · HOTEL

Desserts

Niederrheinische Herrencreme mit Rum und Schokolade	6,90
Jägergedeck mit Cappuccino und drei Pralinés	6,90
Apfel-Crumble mit Vanilleeis und Sahne	7,90
Fruchtiges Kirschkompott mit zart-süßem Mohn-Eis	7,90
Am Jäger-Becher mit Vanilleeis, Schokoraspeln, Eierlikör, Rum und Sahne	8,90
Dessert-Variation Lassen Sie sich überraschen	12,90