



Herzlich Willkommen

Was darf's si?

Vom Währschaften bis hin zur Haute Cuisine?
Wir lesen Ihnen jeden Wunsch von den Augen ab.

Et à manger?

Depuis les plats rustiques jusqu'à la haute cuisine –
nous répondons à tous vos désirs.

What would you care for?

From traditional to haute cuisine?
We cater for your every wish.

***„In einer Zeit
ohne Zeit
nehmen wir uns
die Zeit.“***

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen!



Hotel Jungfrau
Fiescheralp - 2'220 m.ü.M.

Familie Lea Vögele und Team

www.hotel-jungfrau.ch

Genüssliches voraus

Knackiger Blattsalat		7.50
Gemischter Salat		9.50
Rucolasalat mit Parmesansplitter		11.00
Nüsslisalat „Altherren Art“		12.50
mit frischen Champignons, Kräuter-Croûtons und Speckstreifen		
Carpaccio	½	18.00
rohes, hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit Rucola		
und Parmesansplitter, mariniert mit Zitronensaft und Trüffelöl		
		24.00

Blick in den Suppentopf

Mango-Curry-Suppe		9.50
mit Rahmtupfer und Chilifäden		
	Vorspeise	6.50
Walliser Weissweinsuppe		9.50
dazu ein knuspriger Paprikastengel		
	Vorspeise	6.50
Gulaschsuppe		9.50
Der Klassiker		
Kräftige Bouillon vom Tafelspitz		12.50
mit Rindfleisch und Gemüse		

Salatteller

Cesarsalat im Parmesankörbchen		21.50
knackiger Eisbergsalat mit grillierten Pouletfiletstreifen		
Gamberoni aglio olio		24.50
grillierte Riesencrevetten garniert mit bunten Salaten		
Cholera „Bergführer Art“		21.00
gedeckter Gemüsekuchen mit „Porätsch, Äpfel, Härpfel und Raclettechees“		
begleitet von bunten Salaten		
Äplersalat mit Bergkäse		18.50
Blattsalat mit Speckstreifen, frischen Champignons, Kräuter-Croûtons		
dazu ein Stück Walliser Alpkäse		

Unsere hausgemachten Salatsaucen:

Haus-Dressing, French-Kräuter, Original-Italienisch, Balsamico-Dressing

Urchig und Währschaft

Walliser Bergteller	24.50
Trockenfleisch, Hobelkäse, Trockenspeck, Rohschinken fein geschnitten	
Äplermagronen	19.50
Makkaroni an Rahmsauce mit Kartoffeln, Speck, Käse, Röstzwiebeln dazu Apfelmus	
Käseschnitte „Kühboden“	19.50
herzhaft mit Speck, Käse und einem Spiegelei	
Käse-Spätzli	19.50
mit feinem Walliser Bergkäse, garniert mit geschwitzten Zwiebeln	
Frische Rösti	19.50
goldig-knusprig gebraten, mit Specktranchen und Spiegelei	
Kalbsbratwurst auf Zwiebelsauce	19.50
Pommes-Frites dazu	

Pasta-Kreationen und Risotto

Spaghetti Carbonara	19.50
an Rahmsauce mit Speck und Eigelb	
Spaghetti Napoli	16.50
an würziger Tomatensauce	
Spaghetti Bolognese	19.50
Tomatensauce mit saftig gehacktem Rindfleisch	
Spaghetti al limone	21.50
Zitronenbutter, Pouletfiletstreifen und frischer Basilikum	
Penne all'arrabbiata (scharf!)	18.00
Tagliatelle „Jungfrau“	20.00
mit hausgemachter Pesto, Cherrytomaten und Rucola	
Tagliatelle al salmone	26.50
mit Rauchlachs an Sahne-Dill-Sauce	
Walliser Safranrisotto mit Hobelkäse	22.50
Safran verleiht diesem Gericht seinen unverwechselbaren Geschmack und färbt es appetitlich gelb	

Feines vom Bauern

Schnitzel paniert vom Schwein	22.50
klassisch mit Pommes-Frites	
Cordon bleu mit Pommes-Frites	32.00
saftiges Plätzli vom Schwein, gefüllt mit Schinken und Käseherz	
Piccata alla milanese mit Spaghetti Napoli	26.00
saftige Schweineschnitzel im Ei-Parmesankäse-Mantel	
mit Safranrisotto und frischem Gemüse	31.00
Rotes Thai Curry	
mit Kokosnussmilch und frischem Gemüse	
serviert mit einem Timbale duftendem Basmati-Reis	
mit Pouletfiletstreifen	26.00
mit Riesencrevetten-Schmetterlingen	29.00
Rumpsteak an Whiskyrahmsauce	32.00
zart-saftiges Rindssteak rosa gebraten vom Grill	
dazu servieren wir Pommes-Frites und frisches Gemüse	
Schweinsfiletmedaillon „Vielle Prune“	34.00
herrlich cremige Sauce mit Dörripflaumen	
dazu frische Tagliatelle und knackiges Gemüse	
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Rösti	38.00
an feiner Weissweinrahmsauce mit frischen Champignons	
Entrecôte vom Alpenlamm	44.00
zartrosa gebraten vom Grill, an einer delikatsten Honig-Rosmarinsauce	
dazu ein Kartoffel-Rüebli-Quiche und frisches Gemüse	

Für unsere Kleinen

„Winnie Pooh“ Teller 13.50
Chicken Nuggets mit Pommes-Frites

„Piraten“ Teller 13.50
Fischstäbchen mit Pommes-Frites

„Obelix“ Teller 14.50
Schnitzel paniert mit Pommes-Frites

„Tinkerbell“ Teller 11.50
Wienerli mit Pommes-Frites

„Yakari“ Teller 10.50
Spaghetti mit Tomatensauce

Portion Pommes-Frites 8.50



Herkunftsbezeichnung:

Kalb: Schweiz, Traitafina

Rind: Schweiz und Argentinien, Traitafina

Schwein und Poulet: Schweiz, Traitafina

Fisch: Bianchi Comestibles

Gemüse und Früchte: Bianchi, Wallis

Milchprodukte: Walker AG, Wallis

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive 8% Mehrwertsteuer.

Unsere hausgemachten **DESSERTKREATIONEN**

Tiramisù

Italienische Kaffeekunst im cremigen Mantel

9.50

Süsse Waffel

knusprig gebacken, serviert mit Zimt-Zucker
und Vanille-Bourbon Eis

9.50

Apfelkuchen mit Rahm

Paradiesisch lecker!

6.50

Klassischer Apfelstrudel

serviert mit warmer Vanillesauce

9.00

Hausgemachtes Himbeersorbet mit Schokoladenkuchen

„dem saftigen Kuchen aus dunkler Schokolade mit Mandeln kann
niemand widerstehen - Himbeersorbet dazu ist der kühle, fruchtige
Gegensatz“

12.50

