



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 und Marcel Vögele – Müller

www.hotel-jungfrau.ch

Genüssliches voraus

Knackiger Blattsalat		7.50
Gemischter Salat		9.50
Ruccolasalat mit Parmesanspänen		11.00
Nüsslisalat		12.50
mit frischen Champignons, Croutons und Speckstreifen		
Mozzarella in Carrozza		13.50
Gebackene Mozzarellascheiben garniert mit bunten Salaten		
Beefsteak Tatar	Vorspeise	24.00
würzig-frisch, serviert mit Toast und Butter	Portion	38.00

Salatteller

Cesarsalat im Parmesankörbchen		21.50
knackiger Eisbergsalat mit grillierten Pouletfiletstreifen		
Chefsalat		18.50
Salatteller mit Schinken-, Käsestreifen und Ei		
Salatteller mit Thunfisch und Ei		19.00
serviert mit gemischtem Salat		
Salatteller „Sakhon“		21.00
mit hausgemachter Frühlingsrolle		
Wurst-Käse Salat garniert		19.50
mit Schweizer Cervelat und Walliser Bergkäse		

Unsere hausgemachten Salatsaucen:

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

Blick in den Suppentopf

Tomaten-Kokos-Suppe		9.50
Walliser Weissweinsuppe		9.50
dazu ein knuspriger Paprikastengel		
Gulaschsuppe		8.50
Stracciatella		8.00
kräftige Rindsbouillon mit zerschlagenem Ei, Parmesan und Schnittlauch		

Swiss Chuchi

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	
Rösti	19.50
goldig-knusprig gebraten, mit Specktranchen und Spiegelei	
Walliser Bratwurst	19.50
Schweinsbratwurst gefüllt mit Tomaten & Käse, Pommes-Frites dazu	
Kalbsbratwurst auf Zwiebelsauce	19.50
Pommes-Frites dazu	

Pasta-Kreationen

Spaghetti Carbonara	18.50
an Rahmsauce mit Speck und Eigelb	
Spaghetti Napoli	16.50
an würziger Tomatensauce	
Spaghetti Bolognese	18.50
Tomatensauce mit saftig gehacktem Rindfleisch	
Spaghetti mit Baumnuss-Zitronen-Pesto	17.50
hausgemacht mit Basilikum, Knoblauch und Olivenöl	
Spaghetti Luigi	19.50
Tomatenrahmsauce, pikanter Salami, Knoblauch, Zwiebeln	
Penne della casa	29.00
zarte Kalbfleischstreifen an pikant-delikater Rahmsauce	
Penne all'arrabbiata (scharf!)	18.00
Penne ai quattro formaggi	19.50
mit vier feinen Käsesorten	
Safran-Tagliatelle al salmone	24.50
mit Rauchlachs an Sahne-Dill-Sauce	
Tagliatelle Mafiose	27.00
Riesencrevetten an pikanter Tomatenrahmsauce & Parmesansplitter	

Sämiges Reisgericht

Safranrisotto mit Hobelkäse	19.50
herrlich mit Gemüsebrunoise	
Safranrisotto mit Crevetten-Spiess	28.00

Feines vom Bauern

Schnitzel paniert vom Schwein	22.50
klassisch mit Pommes-Frites	
Rotes Thai Curry	26.00
mit Pouletfiletstreifen und frischem Gemüse, dazu Basmati-Reis	
Cordon bleu mit Pommes Frites	32.00
saftiges Plätzli vom Schwein, gefüllt mit Schinken und Käseherz	
Piccata alla milanese mit Spaghetti Napoli	25.00
saftige Schweineschnitzel im Ei-Parmesankäse-Mantel	
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Rösti	38.00
zartes Fleisch an feiner Rahmsauce mit Champignons	
Kalbsschnitzel „Jungfrau“	38.00
an sämiger Basilikumsauce veredelt mit Aceto-Balsamico bianco Gemüse dazu, Beilage nach Wahl	
Pouletbrust grilliert mit Kräuterbutter	26.50
serviert mit knackigem Gemüse, Beilage nach Wahl	
Schweinsfilet-Medaillons im Speckmantel	31.00
auf einem kräftigen Rotweinjus, dazu Safranrisotto und Gemüse	
Rindsfilet mit Trüffelbutter (200gr.)	48.00
SwissPrim-Gourmetfleisch von einem glücklichen Weidebeef Beilage nach Wahl, selbstverständlich servieren wir frisches Gemüse dazu	

Beilagen:

Rösti, Pommes-Frites, Nudeln, Reis oder Safranrisotto.

Frisch aus dem Wasser

Zanderfilet gebraten	29.00
serviert mit rotem Meerrettichschaum, Gemüse und Salzkartoffeln	
Lachsfilet gebraten	28.00
mit Pernodsauce au champagne et vin blanc, Gemüse und Salzkartoffeln	
Riesencrevetten-Schmetterlinge	28.00
in roter Currysauce mit Kokosmilch und viel frischem Gemüse, dazu servieren wir Basmati-Reis	

Für unsere Kleinen

„Winnie Pooh“ Teller Chicken Nuggets mit Pommes-Frites	13.50
„Piraten“ Teller Fischstäbchen mit Pommes-Frites	13.50
„Obelix“ Teller Schnitzel paniert mit Pommes-Frites	14.50
„Globi“ Teller Wienerli mit Pommes-Frites	11.50
„Pingu“ Teller Ravioli mit Tomatensauce	11.50
„Jogy Bär“ Teller Spaghetti mit Tomatensauce	10.50
Portion Pommes-Frites	8.50



Himmlische Süssigkeiten

Zartschmelzendes Schokoladenmousse aus feinsten Alpenmilchschokolade – Himmlisch!	8.50
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
Heidelbeersorbet serviert im knusprigen Wasserbrezeli ein fruchtiges Sorbet mit einem Hauch von Wald und Bergen... ...nicht nur etwas für heisse Sommertage!	9.50

Herkunftsbezeichnung:

Rind und Kalb: Schweiz, Traitafina



- Tierfreundliche Haltung
- Natürliche Fütterung
- Ausgesuchte Schweizer Bauernhöfe
- Kontrolliert durch Mutterkuh Schweiz
- Schonender Transport
- 100% Rückverfolgbarkeit

Schwein und Poulet: Schweiz, Nessier und Traitafina

Fisch: Bianchi Comestibles

Gemüse und Früchte: Bianchi, Wallis

Milchprodukte: Walker AG, Wallis

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