



Speise- und Getränkeangebot

Saison 2025

Inhalt

Herzlich willkommen im St. Jodern	2
Infrastruktur.....	3
Unser Apéro Angebot.....	4
Unsere Menüvorschläge	5
Fondueplausch	12
Racletteplausch	12
Grillbuffet.....	13
Frühstücksangebot.....	14
Brunch.....	14
Tagesmenü.....	15
Informationen Menüs	15
Getränkeangebot	16

Herzlich willkommen im St. Jodern

Das Team vom Bildungshaus St. Jodern heisst Sie herzlich willkommen.

Fernab vom regen Geschehen in der Ortschaft ist das Bildungshaus eine Oase im Grünen, welche zum Verweilen einlädt. Mit unseren verschiedenen Räumlichkeiten können wir für unterschiedliche Gruppengrössen ein passendes Ambiente anbieten.

Wir bieten unseren Gästen eine einfache Küche, die trotzdem sehr vielseitig ist. Unser Credo: Mit einem Maximum an Leidenschaft und Hingabe bei der Arbeit. Unser Küchenchef Patrick Lobsiger und seine Stellvertretung Annelise Cina freuen sich auf Ihren Besuch.

Im Haus arbeiten rund 25 Mitarbeitende in den Bereichen Service, Rezeption, Küche, Zimmerreinigung, Hausdienst und Administration. Alle sind mit Freude und Motivation bei der Arbeit und sorgen dafür, dass Sie sich während Ihres Aufenthaltes oder Anlasses rundum wohl fühlen.



Infrastruktur

Bei uns finden Sie den passenden Rahmen für Familienfeiern, Hochzeitsapéros, Vereinsnässe, Firmenfeste, Geburtstagsfeiern, Traueressen, Verabschiedungen sowie für weitere Veranstaltungen, Apéros, Feste oder Feiern.

Ob in unserem geräumigen Speisesaal, in einem der Säle oder dem Garten mit Schattenplätzen findet sich optimaler Platz für Ihre Veranstaltung. Bei schöner Witterung können Apéros auch im Garten durchgeführt werden. Wir haben für alle Gruppengrößen den richtigen Saal. Gerne planen wir mit Ihnen eine passende Bestuhlung zu Ihrem Anlass.

- Speisesaal (bis 120 Personen)
- Raum Bietschhorn (bis 100 Personen)
- Raum Wiwanni (bis 80 Personen)
- Raum Balfrin (bis 20 Personen)
- Raum Gibidum (bis 10 Personen)
- Speisesaal (bis 120 Personen)
- Cafeteria Jodru Stuba (bis 30 Personen)
- Vorplatz (bis 120 Personen)
- Grillplatz (bis 30 Personen)

Lassen Sie sich von unserer Küche verwöhnen und genießen Sie eines unserer Menüs. Selbstverständlich stellen wir Ihnen auf Wunsch ein individuelles Menü zusammen. Unsere Menüvorschläge richten sich an Gruppen ab 8 Personen.

Unser Apéro Angebot

Runden Sie Ihre Veranstaltung mit einem Apéro ab, starten Sie Ihre Feier mit einem Aperitif und stossen Sie mit Freunden, Familien oder Kollegen an.

Gerne servieren wir Ihnen folgende Köstlichkeiten zum Apéro:

Belegte Brötchen	Pro Person CHF 9.00
Mini Sandwiches	CHF 10.00
Blätterteiggebäck	CHF 6.00
Bruschetta	CHF 6.00
Chips, Nüssli und Salzstängeli	CHF 3.00
Hobelkäse mit Roggenbrot	CHF 8.50
Kleiner Walliser Teller	CHF 19.00
Grosser Walliser Teller	CHF 26.00
Früchtespiessli	CHF 5.00



Unsere Menüvorschläge

Menü 1

Gemischter Salat

Schweinspiccata
Tomatenspaghetti

Zwetschgen-Mandelkuchen

Menü 2

Süsskartoffelsuppe mit Croutons

Trutenstroganoff im Reising

Joghurtglace mit Amarena-Sauce
und Nusskrokant

Menü 3

Saisonaler Blattsalat

Rindsragout im Rotwein geschmort
auf Nudeln serviert

Obstkuchen mit Rahm

Menü 4

Tomatencremesuppe

Rindsschmorbraten mit Kartoffelstock
und saisonalem Gemüse

Aprikosensorbet

Kosten pro Menü für 3 Gänge CHF 28.00 pro Person

Menü 5

Gemüsebouillon mit Flädli

Schweinebraten gefüllt mit Dörrzwetschgen
dazu gebratene Knödel und Saisongemüse

Apfelverrine

(Dessert aus Apfelmus, Vanillecreme und Streusel)

Menü 6

Weissweinsuppe mit Croutons

Dorsch an roter Currysauce
mit Reis und Broccoli

Zwetschgen Crumble

Menü 7

Saisonaler Blattsalat

Paniertes Schnitzel vom Schwein
Pommes Frites und hausgemachtem Zwetschgen-Ketchup

Meringue mit Schlagrahm und Früchten

Menü 8

Blattsalat mit Pestogebäck

Schweinsrahmschnitzel mit Butternudeln

Vanilleglace mit Salzcaramel

Kosten pro Menü für 3 Gänge CHF 28.00 pro Person

Menü 9

Mais-Kokossuppe

Poulet Brust im Speckmantel
mit Weissweinsrisotto und Kräutertomate

Toblerone Mousse

Menü 10

Grüner Blattsalat mit Ziegenkäsecrostini

Gemüsecurry mit Reis

Schokoladenmousse auf Knusperboden

Menü 11

Karotten-Ingwersuppe

Lasagne « provençale »
mit Zucchetti, Spinat und Thymian

Früchtesorbet (Zitrone & Aprikose)

Menü 12

Grüne Erbsensuppe mit Minze

Cholera mit Salatgarnitur

Coupe « Coconut Island »

Kosten pro Menü für 3 Gänge CHF 28.00 pro Person

Menü 13

gebundene Gemüsesuppe mit Käse und Brot

CHF 14.00 pro Person

Leistungen, welche zu den Menüs dazugebucht werden können:

	Pro Person
Biskuits zum Kaffee	CHF 1.50
Nachservice beim Hauptgang ohne Menü 13	CHF 10.00
Menüsalat/Tagesuppe	CHF 6.00
Sorbet als Zwischengang	CHF 6.00
Käsegang	CHF 10.00



Menü 14

Grüner Salat mit Ziegenkäsecrostini

Karotten-Ingwersuppe mit Kokosmilch

Rosa gebratenes Roastbeef mit zerlassener Kräuterbutter

Pommes Frites **oder** Tagliatelle

Saisongemüse

Schokoladenmousse auf Caramel-Knusperboden

4 Gänge CHF 65.00 pro Person

Ohne Suppe 58.50 pro Person

Menü 15

Mini Käse-Lauchquiche mit Salatbouquet

und süss-saurer Zwetschgensauce

Kalbssteak an Morchelsauce

Kroketten **oder** Tagliatelle

Gemüsebouquet

Dreierlei Sorbet

3 Gänge CHF 78.00 pro Person

Menü 16

Ceasar's Salad

(Eisbergsalat mit Croutons und Pouletstreifen)

Tomatencremesuppe

Schweinsfilet am Stück gebraten mit Pilzrahmsauce

Kroketten **oder** Tagliatelle

Saisongemüse

Hausgemachte Cremeschnitte

4 Gänge CHF 58.50 pro Person

Ohne Suppe CHF 52.00 pro Person

Menü 17

Gemischter Salat

Kartoffelsuppe mit Pesto

Gemüse-Käsespiess mit Mascarpone-Salzzitronenrisotto

Beeren Roulade

4 Gänge CHF 46.50 pro Person

Ohne Suppe CHF 40.00 pro Person

Menü 18

Griechischer Salat

Grüne Erbsensuppe mit Minze

In Rotwein und Balsamico geschmorte Rindsbäckchen

Kartoffelpüree mit Crème fraîche und Broccoli

Panna Cotta mit Passionsfruchtcoulis

4 Gänge CHF 43.50 pro Person

Ohne Suppe CHF 37.00 pro Person

Menü 19

Blattsalat mit Pestogebäck

Süsskartoffelsuppe mit Gewürzcroustons

Gebratene Lachstranche mit Kräuterrahmsauce

mit Pilawreis und Ofengemüse

Schokoladenvariation

4 Gänge CHF 51.00 pro Person

Ohne Suppe CHF 44.50 pro Person

Menü 20

Fondue Chinoise

Salat vom Buffet

Verschiedene Sorten Fleisch (Rind, Schwein und Poulet)
Warme Beilagen (Pommes Frites und Reis) & Kalte Beilagen
(vers. Früchte,- Cherrytomaten, Essiggurken und Perlzwiebeln)
Saucen (Tartar, Cocktail, Knoblauch, Curry und Mexican Sauce)

Coupe oder Sorbet nach Wahl

CHF 52.00 pro Person

Leistungen, welche zu allen Menüs dazugebucht werden können:

	Pro Person
Biskuits zum Kaffee	CHF 1.50
Kuchen	CHF 4.00
Torte	CHF 5.50
Sorbet als Zwischengang	CHF 6.00
Käsegang	CHF 10.00
Salat vom Buffet anstelle Tellerservice	+ CHF 10.00
Dessert vom Buffet anstelle Tellerservice	+ CHF 15.00
Weitere Beilage	+ CHF 4.00

Fondueplausch

Geniessen Sie einen Fondueplausch bei uns im Garten oder im Speisesaal. Als Vorspeise servieren wir Ihnen einen grünen Salat, danach startet der Fondueplausch und zum Abschluss geniessen Sie ein Aprikosensorbet.

Salat, Fondue und Aprikosensorbet

Pro Person
CHF 35.00

Racletteplausch

Sie bevorzugen lieber Raclette als Fondue? Wir veranstalten für Sie gerne einen Racletteplausch im Speisesaal oder draussen unter den Kirschbäumen. Als Vorspeise geniessen Sie einen grünen Salat, danach startet der Racletteplausch und zum Abschluss servieren wir ein Aprikosensorbet.

Salat, Raclette und Aprikosensorbet

Pro Person
CHF 35.00



Grillbuffet

Feiern Sie mit Ihren Freunden, Kollegen oder Ihrer Familie und geniessen Sie unser Grillbuffet. Zum Angebot gehören Grilladen mit Salatbuffet, Nierstück vom Lamm, Rindssteak mariniert, Schweinsnierstück, Poulebrust, Wurstwaren vom Kalb und Schwein, Zucchetti, Peperoni, Champignons gefüllt mit Frischkäse, Tomaten, Mais, BBQ Sauce, Kräuterquark, vier gemischte Salate, 1 Blattsalat. Den Grillplausch runden wir mit einem Zitronensorbet ab.

	Pro Person
Grillplausch	CHF 65.00

Leistungen, welche dazugebucht werden können:

	Pro Person
Crevettenspiessli	CHF 7.00
Grillkäse 140g	CHF 7.00
Baked Potatoes 250g	CHF 4.00
Kartoffelgratin	CHF 5.00
Käsegang	CHF 10.00
Saisonale Suppe	CHF 8.00
Dessert vom Buffet	+ CHF 15.00

Frühstücksangebot

Starten Sie gestärkt in den Tag. Wir servieren täglich ein ausgewogenes Schweizer Frühstück. Unser Frühstücksservice findet Montag bis Freitag von 6.00-9.00 Uhr (inkl. Feiertage) sowie an Wochenenden von 7.00-10.00 Uhr statt. Das Frühstück kostet pro Person CHF 15.00. Externe Gäste sind ebenfalls herzlich willkommen und können sich jeweils bei der Rezeption anmelden.

Brunch

Unser Brunch Angebot richtet sich an eine Gruppengrösse ab 25 Personen.

Z'Morge:

Verschiedene Brote, Gipfeli, Mutschli oder Mehrkornbrötli, Pain Chocolat Bagel mit Frischkäse und Lachs, Fleischplatte mit Schinken, Aufschnitt, Rohschinken, Chorizo, Käseplatte mit Walliser Bergkäse, Tete de Moine, Greyerzer, Weichkäse, 3 Konfitüren, Butter und Margarine, Nutella, Honig, Hüttenkäse, Nature Joghurt, Heidelbeerejoghurt, Müesli, Cornflakes und Haferflocken, Birchermüesli

Warme Speisen

Wüstli, Speck, Kräutertomate, Rösti, Eiermaschine für hartgekochte Eier, Rühr und Spiegeleier, Schinkengipfeli

Süsses

Aprikosenkuchen, Gugelhopf, Schwarzwäldertorte, Meringue mit Rahm

Getränke

O-Saft, Multivitamin Saft, Apfelsaft, Ovo, Caotina, Milch, Mineralwasser

	Pro Person
Brunch für 4 Stunden (10.00-14.00 Uhr)	CHF 42.00

Leistungen, welche dazugebucht werden können:

	Pro Person
Wein und Prosecco	CHF 15.00

Tagesmenü

Möchten Sie kein Menü auswählen und sich einfach von uns in Form eines 3-Gänge Tagesmenüs überraschen lassen? Unser Tagesmenü kostet CHF 24.50 pro Person. Bitte melden Sie sich vorgängig dafür an.

Informationen Menüs

Für Kinder unter 12 Jahren gewähren wir einen Preisnachlass von CHF 15.00 pro Menü. Die Portionen dazu sind kindergerecht angepasst. Bitte teilen Sie uns bei der Menübestellung mit, für wie viele Kinder Sie eine Kinderportion bestellen möchten. Kommunionkinder und Firmlinge essen an Ihrer Kommunionfeier bei uns kostenfrei.

Die genaue Anzahl Personen, welche an der Veranstaltung teilnehmen, muss uns bis 10 Tage vor der Veranstaltung mitgeteilt werden, damit wir uns bestens für Ihren Anlass organisieren können. Wir behalten uns vor nach Ablauf dieser Frist die angemeldete Anzahl Personen in Rechnung zu stellen. Bitte informieren Sie uns mindestens 10 Tage vor der Veranstaltung über die Anzahl Vegetarier, Veganer sowie über Allergien und Unverträglichkeiten der Teilnehmer/innen.

Fleischdeklaration, sofern nichts anders deklariert, stammt das Fleisch aus der Schweiz. Fisch stammt vom MSC Label, wir können Ihnen bei der Buchungsanfrage auf Wunsch die Herkunft durchgeben, da diese je nach Bestellung und Lieferant variiert.

Getränkeangebot

Softgetränke

Coca-Cola, Rivella, 3.3dl	CHF 3.50
Apfelschorle, Sinalco, 3.3dl	CHF 3.50
Mineralwasser, 3.5dl	CHF 3.00
BE WTR Wasser mit & ohne Gas, 7.5dl	CHF 4.50
BE WTR Wasser mit & ohne Gas, 2dl	CHF 1.00
Fruchtsaft Michel, 2dl	CHF 4.50

Bier

Bier Valaisanne, 3.3dl	CHF 4.00
Bier Erdinger Alkoholfrei, 5dl	CHF 4.00

Wein

Johannisberg, St.Jodernkellerei, 5dl	CHF 21.00
Dôle, St.Jodernkellerei, 5dl	CHF 21.00

Apero

Jodru Drink ohne Alkohol, 3dl	CHF 6.00
Jodru Drink mit Alkohol, 3dl	CHF 8.00

Schnaps

Vielle Prune, Vielle Apricot, Williams, 0.2dl	CHF 6.00
Apricotine, Grappa, Kirsch, 0.2dl	CHF 6.00

Heissgetränke

Kaffee, Tee	CHF 3.50
-------------	----------

Weitere Getränke können wir auf Wunsch organisieren.

Weinangebot

Weissweine

Johannisberg **St. Jodernkellerei** **75cl** **CHF** **39.00**

Blumig-fruchtiges Bukett, gelbgoldige Farbe, körperreich und gehaltvoll im Gaumen mit typischem Geschmack nach Mandeln und Dörraprikosen. Passend als Begleiter bei einem Apero, hellem Fleisch, Käse und Süsswasserfischen.

Jodru **St. Jodernkellerei** **75cl** **CHF** **40.00**

Die Assemblage aus heimischen Rebsorten präsentiert sich mit Noten von Honig, Holunderblüten, Karamell, Ananas und Mango. Ein perfekter Begleiter zu einem Apero, zu Geflügel oder Kalbsfleisch.

Heida **St. Jodernkellerei** **75cl** **CHF** **46.00**

Ein Bukett, welches an Nüsse, Honig oder exotische Früchte erinnert, eine goldgelbe Robe, körperreich und lebhaft und mit einem langanhaltenden Abgang auf dem Gaumen. Die Perle der Alpenweine passt als Begleiter bei einem Apero, Käsespezialitäten, Walliser Teller oder Fisch.

Roseweine

Moraine **St. Jodernkellerei** **50cl** **CHF** **31.00**

Fruchtiges Bukett von Himbeeren und Pfirsich. Der Wein präsentiert sich in einer zarten lachsroten Farbe. Auf dem Gaumen kommen die weichen, geschmeidigen Noten und die füllige Struktur der Pinot Noir Traube zur Geltung. Ein erfrischender Sommerwein, welcher hervorragend zu Aperitif, Salaten, Fisch und hellem Fleisch passt.

Rotweine

Prim Evéc **St. Jodernkellerei** **75cl** **CHF** **39.00**

Ein Bukett von Kirschen, roten Beeren und Pflaumen, edel und kräftig auf dem Gaumen mit einem harmonischen, feinen Abgang. Dieser Pinot Noir passt zu allen Fleischgerichten und zu Käse.

Mitra **St. Jodernkellerei** **75cl** **CHF** **42.00**

Pinot Noir und Gamay, eine Robe mit einem schönen Purpurrot. Im Gaumen erinnern die Noten an dunkle Beeren sowie ein Hauch von Minze. Ein süsser Auftakt, eingebundene Tannine verleihen dem Wein Harmonie und Ausgewogenheit. Passend als Begleiter zu Speisen jeglicher Art.

Diavoletto **St. Jodernkellerei** **75cl** **CHF** **54.00**

Ein rassiger und würziger Rotwein aus Gamay und Gamaret Trauben. Im Eichenfass ausgebaut, kräftige, dunkle Farbe, in der Nase und auf dem Gaumen Aromen von Zimt und Pflaume. Geschmeidige Tannine verleihen Kraft und Raffinesse. Der Abgang ist anhaltend mit Noten von Gewürznelken und Vanille. Passt sehr gut zu Fleischgerichten.

Terminion **St. Jodernkellerei** **50cl** **CHF** **40.00**

Fruchtige Aromen vom Pinot Noir, würzigen Tannine des Gamarets und die Finessen des Syrahs, tiefe rubinrote Farbe, auf dem Gaumen mit Noten von Heidelbeeren, Pfeffer und Schokolade. Elegante Gerbstoffe, leichte Röstaromen, ein langanhaltender Abgang mit Aromen von Veilchen und Pflaumen. Ein edler Begleiter zu rotem Fleisch und rezentem Käse.

Gamay (BIO) **M&M Weine** **75cl** **CHF** **49.00**

Noten von Erdbeeren und Kirschen in der Nase und würzig im Gaumen. Im Glas präsentiert sich der Wein in einer kirschroten Farbe. Der Wein verfügt über eine gute Säurebalance. Ein biologisch Angebauter Wein, welcher sich gut zu urchigen Walliser Spezialitäten wie Trockenfleisch, Hauswurst, Käse, Cholera oder Käseschnitte geniessen lässt.

Weitere Weine können wir auf Wunsch organisieren.

Falls Sie Ihren eigenen Wein an der Veranstaltung trinken möchten, dann dürfen Sie diesen natürlich mitbringen. Wir verrechnen Ihnen CHF 20.00 Zapfengeld pro mitgebrachte 75 cl Flasche.

Allgemeine Informationen

Die genaue Anzahl Personen, welche an der Veranstaltung teilnehmen, muss uns bis 10 Tage vor der Veranstaltung mitgeteilt werden. Wir behalten uns vor nach Ablauf dieser Frist die angemeldete Anzahl Personen in Rechnung zu stellen.

Bitte informieren Sie uns 10 Tage vor der Veranstaltung über die Anzahl Vegetarier, Veganer sowie über Allergien und Unverträglichkeiten der Teilnehmer.

Unsere Stornierungsbedingungen entnehmen Sie unserer Offerte.

Bitte beachten Sie, dass wir für Anlässe, welche länger als 23.00 Uhr dauern, eine Verlängerung der Polizeistunde beantragen müssen. Wir benötigen die geplante Dauer des Anlasses bis 10 Tage vor der Veranstaltung. Wir berechnen ab 23.00 Uhr einen Zuschlag von CHF 30.00 pro Stunde pro Mitarbeiter.

Gerne dürfen Sie Ihre persönliche Tisch- & Blumendekoration passend zu Ihrem Anlass mitbringen. Wir werden Ihnen den Tisch mit den Tischtüchern, Servietten und einem Teelicht ausstatten.

Kontaktaufnahme

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gruppe bei uns im Haus zu begrüßen. Zögern Sie nicht, uns für einen Besichtigungstermin oder eine Offerte zu kontaktieren. Wir beraten Sie gerne bei der Zusammenstellung des Angebotes passend zu Ihrer Veranstaltung.

Herzliche Grüsse

Team Bildungshaus St. Jodern

Bildungshaus St. Jodern
St. Jodernstrasse 17,
3930 Visp
www.stjodern.ch
info@stjodern.ch
Tel +41 27 946 74 74

