



Restaurant Julen

SOMMER 2019

VORSPEISEN & SALATE CHF

Vitello Tonnato mit Ruccola-Kräutersalat	20
Tatar vom Angusfilet mit Gurken, Zwiebeln Sesamöl und schwarzem Pfeffer auf Laugenbrottoast	24
Ziegenkäseterrine mit Trauben, Trockenfleisch und Rotweibirne	20
Gemischter Blattsalat mit Steinpilzen und Avocado an Hollunder-Diestelöldressing	17
mit Lammfilet	21
Basilikumbrioche	
gefüllt mit Frischkäse, Rauchlachs und Zwiebeln	19
gefüllt mit Frischkäse, Avocado und Mango	19
Salat vom Buffet	15

SUPPEN CHF

Bärlauchcremesuppe mit Rauchlachs	14
Currycremesuppe mit Ananas	14
Bouillon mit Gemüseomelett	14

FÜR DEN KLEINEN HUNGER CHF

Cannelloni mit Kaninchenfüllung auf Blattspinat mit Kräuterbutter	19
Knusprige Pouletbrust auf Pak Choy mit Pinienkernen und Koriander	18
Thymiannudeln mit Schafskäse und Nussöl	18
Walliser Teller mit Trockenfleisch, getrocknete Lammkeule (Hausgemacht!) Rohschinken, Speck, Salami und Käse	29

Tradition Julen ist ISO-zertifiziert, standardisierte Abläufe können wir garantieren.



HAUPTGERICHTE	CHF
Rindsfilet rosa gebraten auf buntem Gemüse an Tequila Sauce Mais-Chilignocchi	54
½ Portion	37
Im Zermatter Alpenheu gereiftes Rindsfilet rosa gebraten Thymiannudeln und Gemüse	55
Entenbrust mit Sesamöl und Thymian gebraten auf Orientalischem Reis und Gemüse	41
Kotelett vom Ibericoschwein mit getrockneten Tomaten Basilikum und Olivenöl, Gratin und Gemüse	49
Saltimbocca vom Lammkotelett auf Blattspinat Kichererbsen-Linsen-Spinatbällchen und Rotweinjus	49
Rosa gebratenes Irisches Entrecote unter einer Kruste von Kürbiskernen, Roggenbrot und Kräutern Mais-Chilignocchi und Gemüse	51
Lammragout von „Pauls Schwarznasen Lämmern“, Reis und Gemüse	38
Geschmorte Lammhaxe an kräftiger Rotweinsauce Gratin und Gemüse	39
Lammzüngli mit Portweinsauce, Nudeln und Gemüse	31
Lammkarree rosa, Kartoffelgratin und Gemüse	56
Lamm oder Lamm-Käse Bratwurst mit Rösti und Gemüse	30
Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti und Gemüse	38
½ Portion	27
Und natürlich das Wiener Schnitzel mit Beilagen Ihrer Wahl und Gemüse	38
½ Portion	26

AUS SEEN & MEEREN DIESER WELT CHF

Schwertfischsteak auf grünem Spargel mit Mango und roten Zwiebeln, Reis	45
½ Portion	30
Masaman Thaicurry mit Gemüse, Kartoffeln und Crevetten	42
Wolfsbarschfilet mit getrockneten Tomaten, Basilikum und Olivenöl, Thymiannudeln und Gemüse	45

WEDER FISCH NOCH FLEISCH

Mais-Chilignocchi mit getrockneten Tomaten, Basilikum und Olivenöl	25
Kichererbsen-Linsenbällchen mit Spinatfüllung auf Tomaten-Currysauce	25
Masaman Thai-curry mit Gemüse und Kartoffeln	25

FLEISCH- & KÄSEFONDUES

(Preis pro Person)

Fondue Chinoise	45
Fondue Bourguignonne	45
Schäferfondue mit Lammfleisch	45
Käsefondue «Maison» serviert mit Weissbrot	29

DIE SÜSSE VERFÜHRUNG	CHF
Weisses Schokolademousse auf Hasselnussjaponaise und Dörrobirnen	15
Warmes Schokoladeküchlein mit Erdbeeren-Minzragout	16
Quark-Himbeertörtchen an Schokoladen-Limettensauce	14
Panna Cotta von Kaffeebohnen mit Aperol-Pflaumen	13
Apfelschnitte mit Calvados-Vanilleeis	14
Früchteteller mit Sauerrahmsorbet	13
Caramelköppli mit Rahm und Früchten	11

Deklaration Fleisch und Fisch

Lamm: aus hauseigener Zucht CH (solange Vorrat) dann NZ / AUS

Rind: CH, Australien, USA

Kalb: CH

Schwein: CH

Geflügel: CH, Frankreich, Ungarn

Wild: Neuseeland, Argentinien

Fisch und Meeresfrüchte: CH, Atlantik, Asien

Preise inkl. 7,7 % Mehrwertsteuer und Service in Schweizer Franken.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne.

Tradition Julen ist ISO-zertifiziert, standardisierte Abläufe können wir garantieren.

