



Restaurant Julen

S O M M E R 2 0 2 0

VORSPEISEN & SALATE	CHF
Carpaccio vom Angusrind mit Hummus und getrockneten Feigen	18
Tatar vom Kalbsfilet mit Mango, roten Zwiebeln, grüne Chili und Sauerrahm	21
Marinierter Saibling auf Couscous-Salat mit Senf – Honigsauce	19
Gemischter Blattsalat, marinierte Tamarilos, geröstete Cashew-Nüsse mit Krevetten	13 19
Erbsen-Panna Cotta mit Rohschinken und Meerrettich-Sauerrahm	18
Salat vom Buffet	15
SUPPEN	CHF
Peperonicremesuppe mit Oliven	13
Sellerie-Apfelcreme-Suppe	13
Bouillon mit Kräuterflädli	13
FÜR DEN KLEINEN HUNGER	CHF
Gebackenes Ravioli mit Sauerkraut-Speckfüllung	16
Krevettenragout mit Gemüse, Olivenöl und Knoblauch	18
Tomaten-Gnocchi mit Mozzarella und Rohschinken	18
Walliser Teller mit Trockenfleisch, getrocknete Lammkeule (hausgemacht!) Rohschinken, Speck, Salami und Käse	28

HAUPTGERICHTE	CHF
Irisches Rindsfilet, rosa gebraten auf buntem Gemüse an Guinness Sauce, Kurkumanudeln und Gemüse	52
½ Portion	35
Im Zermatter Alpenheu gereiftes Rindsfilet rosa gebraten Kartoffelgratin und Gemüse	55
Massaman Thaicurry mit Poulet-Brust, Gemüse und Kartoffeln	41
Iberico Schweins-Steak unter der Sesam-Oliven-Kräuter- und Käsekruste, Getreide-Risotto und Gemüse	49
Cordon bleu vom Lammentrecote gefüllt mit Parmaschinken, Julen's Hauskäse, Tomaten-Basilikum-Gnocchi und Gemüse	49
Kalbsmedaillon auf Blattspinat mit Peperoni, Gurke und Champignons, Getreide-Risotto und Gemüse	51
Lammragout von „Pauls Schwarznasen Lämmern“ Reis und Gemüse	35
Geschmorte Lammhaxe an kräftiger Rotweinsauce, Kartoffelgratin und Gemüse	39
Lammzüngli mit Portweinsauce, Nudeln und Gemüse	31
Lammkarree rosa gebraten, Kartoffelgratin und Gemüse	56
Lamm- oder Lamm-Käse-Bratwurst mit Curry-Ananas-Senfsauce Rösti und Gemüse	32
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

Lachstranche gebraten auf Blattspinat Kräuter-Zitronenbutter und Reis	43
½ Portion	28
Massaman Thaicurry mit Gemüse, Kartoffeln und Krevetten	42
St. Petersfischfilet mit Hummus überbacken auf buntem Gemüse und Kurkuma-Nudeln	42

WEDER FISCH NOCH FLEISCH

Getreide-Risotto mit Pilzen und Kräutern	25
Tomaten-Basilikum-Gnocchi auf Blattspinat mit Käse überbacken	25
Massaman Thaicurry mit Gemüse und Kartoffeln	25

FLEISCH- & KÄSEFONDUES

(Preis pro Person)

Fondue Chinoise	49
Fondue Bourguignonne	49
Schäferfondue mit Lammfleisch	49
Käsefondue «Maison» serviert mit Weissbrot	32

DIE SÜSSE VERFÜHRUNG	CHF
Schokoladenmousse mit Whisky und karamellisierten Haselnüssen	14
Warmes Schokoladeküchlein mit Doppelrahm und Beeren	14
Mandel-Schokoladenkörbchen mit Mascarpone und Erdbeeren	14
Holundersirup-Grieß-Törtchen mit Trauben	12
Birnenschnitte mit Calvados-Vanilleeis	13
Früchteteller mit Sauerrahm-Sorbet	12.50
Karamelköpfler mit Rahm und Früchten	9.50

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. Mehrwertsteuer und Service in Schweizer Franken.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne.

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

