



# Restaurant Julen

WINTER 2019/2020

## VORSPEISEN & SALATE CHF

Mit Thymian und Limetten mariniertes Lachs auf Quarkküchlein an Aprikosensenf Sauce	25
Tatar vom Thunfisch mit Zwiebeln, Koriander, Chili und Sojasprossen	27
Kalbsleberparfait mit Zwetschgen und schwarzem Cognacpfeffer	23
Sellerie, Apfelsalat mit Nüssen und gebratener Wachtelbrust	21
Salat vom Buffet	15
Walliser Teller mit Trockenfleisch, getrocknete Lammkeule (Hausgemacht) Rohschinken, Speck, Salami und Käse	29

## SUPPEN CHF

Karotten-Cremesuppe mit Ingwer und Orange	14
Galgant-Kokossuppe mit Poulet	14
Bouillon mit Griessklösschen	14

## WARME VORSPEISEN CHF

Camembert gebacken im Pankomantel mit Portweintruben	19
Ravioli gefüllt mit Frischkäse, Rohschinken und getrockneten Feigen	21
Wildentenbruststreifen mit Chilispaghettoni „süss-sauer“	23
Poulet-Mais-Burger auf Weizentortilla mit Tomatenragout	19

Tradition Julen ist ISO-zertifiziert, standardisierte Abläufe können wir garantieren.  
Preise inkl. Mehrwertsteuer und Service in Schweizer Franken.  
Bei Allergien und Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne.



## HAUPTGERICHTE CHF

Bison Entrecote rosa gebraten an Curry-Ananassenf Sauce  
Kartoffelgratin und Gemüse 54

Im Zermatter Alpenheu gereiftes Rindsfilet rosa gebraten  
Steinpilz-Kroketten und Gemüse 63

Rib Eye vom Kalbsrücken rosa gebraten  
Polenta-Kräuter-Medaillon mit Aprikosensenf 65

Wildhasensteak mit Speck und Oregano rosa gebraten  
Gemüse-Kartoffelragout 48

Frischlings Kotelett rosa gebraten mit Portweintruben  
Ratatouille und Kartoffelgratin 49

Lammragout von „Pauls Schwarznasen Lämmern“  
hausgemachte Nudeln und Gemüse 39

Geschmorte Lammhaxe an kräftiger Rotweinsauce,  
Kartoffelgratin und Gemüse 39

Lammzüngli mit Kräutersauce, Bratkartoffeln und Gemüse 31

Lamm Entrecote rosa gebraten, mit Kräuter-Hüttenkäse  
überbacken, hausgemachte Chilispaghettoni und Gemüse 45

### Am Abend – direkt vom Schäferstübli-Grill (serviert in 2 Service)

Lammkarree vom Grill mit Kartoffelgratin und Gemüsevariation 56

„Châteaubriand“ mit Steinpilzkroketten, Gemüsevariation  
und Sauce Béarnaise 68  
ab 2 Personen, Preis pro Person

Tradition Julen ist ISO-zertifiziert, standardisierte Abläufe können wir garantieren.  
Preise inkl. Mehrwertsteuer und Service in Schweizer Franken.  
Bei Allergien und Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne.





# Restaurant Julen

HIVER 2019/2020

## AUS SEEN & MEEREN DIESER WELT CHF

Ragout von Scampi, roten Zwiebeln, Cherry Tomaten, Mango, Safran und Chilispaghettoni	49
Heilbuttfilet gebraten auf Gemüse-Sesam-Reis mit Aprikosensenf	47
Goldbrassenfilet mit Kräuter-Hüttenkäse überbacken Ratatouille mit Bratkartoffeln	48

## WEDER FISCH NOCH FLEISCH

Ragout von Cherry Tomaten, roten Zwiebeln, Mango, Chilispaghettoni und Safran	28
Polenta-Kräutermedaillons mit Parmesan überbacken auf Ratatouille	29
Gemüse-Kartoffelragout in der Weizentortilla mit Käse und Sauerrahm	27

## FLEISCH- & KÄSEFONDUES (Preis pro Person)

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

Tradition Julen ist ISO-zertifiziert, standardisierte Abläufe können wir garantieren.  
Preise inkl. Mehrwertsteuer und Service in Schweizer Franken.  
Bei Allergien und Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne.



DIE SÜSSE VERFÜHRUNG	CHF
Dunkles Tobleronemousse mit Nussbiskuit	17
Sauermilchterrinen mit Schokolade und Cranberries	16
Warmes Schokoladeküchlein mit süßem Mangochutney	18
Kalamansi-Parfait im Schokoladenbiskuit mit Kokos	14
Orangen-Crêpes gefüllt mit Früchten, Vanille und Marzipan	16
Früchteteller mit Dörraprikosensorbet	15
Karamellköpfler mit Rahm und Früchten	14
Tagesdessert	14

### 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

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

Preise inkl. Mehrwertsteuer und Service in Schweizer Franken.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne.





# Restaurant Julen

Vielen Dank für Ihren Besuch!

Merci beaucoup pour votre visite!

Thank you very much for your visit!

DIE SÜSSE VERFÜHRUNG	CHF
Dunkles Tobleronemousse mit Nussbiskuit	17
Sauermilchterrinen mit Schokolade und Cranberries	16
Warmes Schokoladeküchlein mit süßem Mangochutney	18
Kalamansi-Parfait im Schokoladenbiskuit mit Kokos	14
Orangen-Crêpes gefüllt mit Früchten, Vanille und Marzipan	16
Früchteteller mit Dörraprikosensorbet	15
Karamellköpfler mit Rahm und Früchten	14
Tagesdessert	14

### 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

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

Preise inkl. Mehrwertsteuer und Service in Schweizer Franken.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne.

