



Restaurant Julen

ETE / 2020

ENTRÉES & SALADES	CHF
Carpaccio de bœuf Angus avec houmous et figues séchées	18
Tartare de veau à la mangue, oignons rouges, piments verts et crème aigre	21
Omble mariné sur salade de couscous avec sauce au miel et moutarde	19
Salade de feuilles mêlées, tamarillos marinés, noix de cajou rôties avec des crevettes	13 19
Panna Cotta aux pois avec jambon cru et crème aigre au raifort	18
Salade de buffet	15

SOUPES	CHF
Crème de paprika avec olives	13
Crème de céleri et pommes	13
Bouillon avec herbes et crêpes	13

ENTRÉES CHAUDES	CHF
Raviolis cuits au four avec une farce choucroute-bacon	16
Ragoût de crevettes aux légumes, huile d'olive et ail	18
Gnocchi de tomates à la mozzarella et au jambon cru	18
Assiette Valaisanne avec viande séchée, gigot d'agneau séché (fait maison), jambon cru, lard, salami et fromage	28

PLATS PRINCIPAUX	CHF
Filet de bœuf irlandais, rôti rose sur des légumes colorés, sauce Guinness et nouilles au curcuma	52
½ portion	35
Filet de bœuf mûri dans du foin des Alpes de Zermatt rôti rose, Gratin et légumes	55
Curry thaïlandais Massaman avec poitrine de poulet, légumes et pommes de terre	41
Steak de porc ibérique sous une croûte de fromage et d'herbes au sésame et à l'olive, risotto aux céréales et légumes	49
Cordon bleu d'entrecôte d'agneau farci au jambon de Parme, fromage maison des Julien's, gnocchi tomates-basilic et légumes	49
Médaille de veau sur feuille d'épinards au peppéroni, concombre et champignons, risotto aux céréales et légumes	51
Ragout d'agneau des nez noirs de Paul Julien aux légumes et riz	35
Jarret d'agneau braisé dans une sauce corsée au vin rouge, gratin de pommes de terre et légumes	39
Langue d'agneau à la sauce aux Porto, nouilles et légumes	31
Carré d'agneau du grill avec gratin et variation de légumes	56
Saucisse d'agneau ou saucisse d'agneau au fromage « maison » rösti et légumes	32
Emincée de viande façon „Zurich“ avec rösti et légumes	38
½ portion	27
Et bien sûr l'escalope viennois avec les accompagnements de votre choix et légumes	38
½ portion	26

EN PROVENANCE DES LACS ET MERS CHF

Tranche de saumon rôtie sur des feuilles d'épinards beurre aux herbes et citron avec riz	43
½ portion	28
Curry thaïlandais Massaman avec crevettes légumes et pommes de terre	42
Filets de St. Pierre avec houmous gratiné, légumes et nouilles au curcuma	42

PAS TOUJOURS DE LA VIANDE ET DU POISSON

Risotto aux céréales, champignons et herbes	25
Gnocchi aux tomates et basilic sur feuilles d'épinards gratiné au fromage	25
Curry thaïlandais Masaman avec légumes et pommes de terre	25

FONDUES A LA VIANDE & AU FROMAGE (prix par personne)

Fondue Chinoise	49
Fondue Bourguignonne	49
Fondue berger avec viande d'agneau	49
Fondue au fromage « maison » servi avec pain blanc	32

LE MOMENT DES DOUCEURS	CHF
Mousse au chocolat avec du whisky et noisettes caramélisées	14
Gâteau au chocolat chaud avec double crème et baies	14
Panier de chocolat aux amandes avec mascarpone et fraises	14
Gâteau de semoule au sirop de sureau avec raisins	14
Tranches de poires avec glace à la vanille au Calvados	16
Assiette des fruits avec Sorbet à la crème aigre	12.50
Gâteau au caramel avec crème et fruits	9.50

Déclaration viande et poisson

Agneau: De notre propre élevage (selon disponibilité) après NZ / AUS

Bœuf: CH, Australie, USA

Veau: CH

Porc: CH

Poulet: CH, France, Hongrie

Gibier: Nouvelle Zélande, Argentine

Poisson et fruits de mer: CH, Atlantique, Asie

Les prix comprennent la TVA, le service en francs suisses.

Nous vous conseillons volontiers en cas d'allergies et d'intolérances