

## VORSPEISEN ENTRÉES STARTERS

CHF

Hausgeräucherter Swiss Alpin Lachs mit grünem Spargel, Radieschen und Erdbeer-Chips <i>Saumon „alpin suisse“ fumé avec asperges vertes, radis et chips de fraise</i> <b>Smoked Swiss Alpine salmon with green asparagus, radishes and strawberry chips</b>	21
Knuspriger Ziegenfrischkäse mit gegrilltem Lattich, roter Zwiebel-Konfitüre und Honig <i>Fromage à la crème de chèvre croustillant avec laitue grillée, confit d'oignons rouges et miel</i> <b>Crispy fresh goat cheese with grilled lettuce, red onion jam and honey</b>	18
Blattsalate, Tomaten, Kerne, Granatapfel, Roggenbrotchips, Sprossen, Senf-Honig Dressing mit Käsepraline vom Zermatter Bergkäse <i>Laitue, tomates, graines, grenade, chips de pain de seigle, pousses, vinaigrette moutarde-miel</i> <i>avec praline au fromage des montagnes de Zermatt</i> <b>Lettuce, tomatoes, seeds, pomegranate, rye bread chips, sprouts, mustard-honey dressing with cheese praline of Zermatt mountain cheese</b>	14 18 14 18 14 18
Salat vom Buffet <i>Salade du buffet</i> <b>Salade from the buffet</b>	15
Gemüse Minestrone mit Kräuter Baguette <i>Minestrone de légumes avec baguette aux herbes</i> <b>Vegetable minestrone with herb baguette</b>	14

## HAUPTGÄNGE PLAT PRINCIPAL MAIN COURSE

Hausgemachte Spaghetti mit atlantischem Tintenfisch, Oliven, Zitrone und Petersilien-Fritt <i>Spaghetti maison avec calamars de l'Atlantique, olives, citron et persil frit</i> <b>Homemade spaghetti with Atlantic squid, olives, lemon and parley frit</b>	42
Waldpilz-Risotto mit Spinat und Tomaten-Knusper <i>Risotto aux champignons sauvages avec épinards et tomates croustillantes</i> <b>Wild mushroom risotto with spinach and tomato crisp</b> mit Krevetten - <i>avec crevettes</i> - <b>with shrimps</b>	24 32
Harissa mit geräuchertem Tofu, Kichererbsen, Süßkartoffeln und Wurzelgemüse, Kräuter-Joghurt <i>Harissa avec tofu fumé, pois chiches, patates douces, légumes racines, yaourt aux herbes</i> <b>Harissa with smoked tofu, chickpeas, sweet potatoes, root vegetables and herb yogurt</b>	28

## DESSERTS *DESSERTS* **DESSERTS**

CHF

Ananas-Kalamansi-Sorbet im Meringuen-Mantel flambiert mit exotischen Früchten <i>Sorbet ananas-calamansi en manteau meringué flambé aux fruits exotiques</i> <b>Pineapple-calamansi sorbet in meringue coat flambeed with exotic fruits</b>	14
Walliser Aprikosen-Eis mit Joghurt Ganasche und Mandelkeks <i>Glace aux abricots du Valais, ganache au yaourt et biscuit aux amandes</i> <b>Valais apricot ice cream with yogurt ganache and almond cookie</b>	16
Schokoladen Küchlein mit Himbeer-Kompott und Vanille-Eis <i>Gâteau au chocolat avec compote de framboises et glace à la vanille</i> <b>Chocolate cake with raspberry compote and vanilla ice cream</b>	14
Käseteller mit hauseigenem Fruchtbrot und Aprikosen Chutney <i>Assiette de fromages avec pain aux fruits maison et chutney aux abricots</i> <b>Cheese plate with homemade fruit bread and apricot chutney</b>	19
Tagesdessert - <i>Dessert du jour</i> - <b>Dessert of the day</b>	12
Glace und Sorbet: Mocca, Schokolade, Vanille, Erdbeere, Zitrone, Aprikose, Himbeere, Mango <i>Glaces et sorbets : moca, chocolat, vanille, fraise, citron, abricot, framboise, mangue</i> <b>Ice cream &amp; sorbet: mocha, chocolate, vanilla, strawberry, lemon, apricot, raspberry, mango</b>	
Preis pro Kugel - <i>prix par boule</i> - <b>price per scoop</b>	4

Preise inkl. 7,7% Mehrwertsteuer und Service in Schweizer Franken.  
Bei Allergien und Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne.

### Deklaration Fleisch und Fisch:

Rind, Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz

Lachs: Schweiz

Tintenfisch: Portugal, Spanien

Krevetten: Vietnam, Thailand

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

