



Die Menükarte ist auch digital erhältlich



VORSPEISEN & SALATE CHF

| | |
|--|----|
| Tatar vom Angusfilet, Peperoni, Zwiebeln, Bohnen, Chili, Maiskeim-Öl, Sauerrahm und Mais-Chips | 27 |
| Geräucherter Stör auf Safran-Fenchelsalat | 25 |
| Trio vom Rauchlachs, Räucherforelle und Kartoffelbiskuit | 25 |
| Sashimi vom Hamachifilet (Gelbschwanzmakrele) auf Frühlingszwiebeln | 29 |
| Mit Senf und Honig marinierte Truthanbrust auf Safran-Fenchelsalat | 18 |
| Blatssalat, Ziegenkäse, Dörrpflaumen an Kräuter-Walnuss-Dressing | 18 |
| Salat vom Buffet | 16 |

SUPPEN CHF

| | |
|--|----|
| Erbsencremesuppe mit Pflaumen-Honigcreme | 14 |
| Topinamburcremesuppe mit Curry Croutons | 14 |
| Bouillon mit Quark-Schnittlauchklösschen | 14 |
| Tagessuppe (bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter) | 12 |

WARME VORSPEISEN CHF

| | |
|---|----|
| Gebackenes Canelloni mit Speck-Käsefüllung an Peperonicreme | 19 |
| Zitronenmelissen-Nudeln, Hummer, Granatapfel und Pernod | 29 |
| Grünes Thai-Curry, Krevetten, Senfkohl und Tomaten | 22 |
| Venere Risotto, Wachtelbrust, Salbei und Parmaschinken | 24 |
| Portion Raclette | 11 |

Exklusiv bei uns: Zermatter Raclette-Käse hergestellt aus der Vollmilch der Tradition Julen Kühe

| HAUPTGERICHTE | CHF |
|---|-----|
| Rindsfilet saignant vom „Ojo de Agua“ Rind (Dieter Meier, ARG), Zitronenmelissen-Nudeln und Gemüse | 62 |
| Im Zermatter Alpenheu gereiftes Rindsfilet saignant mit Kartoffel-Gemüse-Käsekroketten | 62 |
| Kalbsfilet „Rossini“ medium, Trüffel-Cognacsauce, Kartoffelgratin und Gemüse | 64 |
| Straussensteak saignant, Rollgerstenrisotto, Honig-Senfsauce, Gemüsevariation | 48 |
| Hirschrücken saignant, Kürbis-Preiselbeer-Ingwer Chutney, Kartoffel-Gemüse-Käsekroketten | 53 |
| Grünes Thai-Curry, Rindsfiletwürfel, Gemüse, Pilze und Reis | 51 |
| Lammragout von „Pauls Schwarznasen Lämmern“, Nudeln und Gemüse | 39 |
| Geschmorte Lammhaxe, kräftige Rotwein-Kräutersauce, Kartoffelgratin und Gemüse | 41 |
| Lammzüngli, Trüffel-Cognacsauce, Kartoffelgratin und Gemüse | 33 |

AM ABEND – VOM SCHÄFERSTÜBLI GRILL (serviert in 2 Service)

| | |
|---|----|
| Lammkarree vom Grill saignant, Kartoffelgratin und Gemüsevariation | 62 |
| „Châteaubriand“ saignant, Zitronenmelissen-Nudeln, Gemüsevariation, Sauce Béarnaise ab 2 Personen, Preis pro Person | 65 |

AUS SEEN & MEEREN DIESER WELT CHF

| | |
|---|----|
| Heilbuttfilet, Rollgersten-Ragout und Peperoni-Pfeffercreme | 49 |
| Venere Risotto, Hummer, Gemüse und Trüffel-Öl | 55 |
| Hamachifilet gebraten, Gemüsereis mit Soja-Wasabicreme | 50 |

WEDER FISCH NOCH FLEISCH

| | |
|---|----|
| Grünes Thai-Curry, Gemüse, Tofu im Reising | 25 |
| Venere Risotto, Gemüse, Kräuter und getrocknete Tomaten | 27 |
| Zitronenmelissen-Nudeln, Pilze, Sonnenblumenkerne, Gemüse und Trüffel-Öl | 29 |

FLEISCH- & KÄSEFONDUES

(Preis pro Person / à discrétion)

| | |
|---|----|
| Fondue Chinoise | 51 |
| Fondue Bourguignonne | 51 |
| Schäferfondue mit Lammfleisch | 51 |
| Käsefondue «Maison» mit Weissbrot, Kartoffeln, Silberzwiebeln und Cornichons | 32 |

| DIE SÜSSE VERFÜHRUNG | CHF |
|--|-----|
| Mousse von der weissen Toblerone mit Sesam-Krokant | 15 |
| Feigen-Kaffeeis auf Cranberry-Biskuit und Minz-Pesto | 15 |
| Warmes Schokoladenküchlein mit Glühweintrauben | 16 |
| Crème Brûlée von der Kokosmilch mit Ananas | 14 |
| Lavendelblüten-Parfait auf Rosinen-Schokoladenboden | 13 |
| Früchteteller mit Papaya-Limetten-Sorbet | 13 |
| Karamellköpfler mit Rahm und Früchten | 12 |
| Tagesdessert | 12 |

Deklaration Fleisch und Fisch

Lamm: aus hauseigener Zucht CHE (solange Vorrat) dann CHE, AUS

Rind: CHE, AUS, ARG

Kalb: CHE

Schwein: CHE

Geflügel: HUN

Wild: NZL

Crevetten: VNM

Hummer: CAN

Fisch: JPN, NOR, DNK

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.





La carte de menu est également disponible en version digitale



Tradition Julien certifiée ISO, nous pouvons garantir des processus standardisés.
Les prix comprennent la TVA, le service en francs suisses.
Nous vous conseillons volontiers en cas d'allergies et d'intolérance.



ENTRÉES & SALADES CHF

| | |
|---|----|
| Tartare de filet d'angus, poivrons, oignons, haricots, chili, huile de maïs, crème aigre et chips de maïs | 27 |
| Esturgeon fumé sur salade de fenouil au safran | 25 |
| Trio de saumon fumé, truite fumée et biscuit aux pommes de terre | 25 |
| Sashimi de filet de hamachi (maquereau à queue jaune) sur oignons de printemps | 29 |
| Poitrine de dinde marinée à la moutarde et au miel, salade de fenouil au safran | 18 |
| Salade verte, fromage de chèvre, pruneaux, vinaigrette aux herbes et aux noix | 18 |
| Salade du buffet | 16 |

SOUPES CHF

| | |
|---|----|
| Velouté de petits pois avec crème de pruneaux au miel | 14 |
| Crème de topinambours avec croûtons au curry | 14 |
| Bouillon de bœuf avec boulettes de fromage blanc et de ciboulette | 14 |
| Soupe du jour (veuillez demander à notre personnel) | 12 |

ENTRÉES CHAUDES CHF

| | |
|---|----|
| Cannelloni au four farci au lard et au fromage, crème de poivrons | 19 |
| Nouilles à la mélisse, homard, grenade et Pernod | 29 |
| Curry vert thaï aux crevettes, chou à la moutarde et tomates | 22 |
| Venere Risotto, poitrine de caille, sauge et jambon de Parme | 24 |
| Portion de Raclette | 11 |

En exclusivité chez nous: fromage à Raclette de Zermatt, fabriqué à partir du lait entier des vaches Tradition Julien

Tradition Julien certifiée ISO, nous pouvons garantir des processus standardisés.
Les prix comprennent la TVA, le service en francs suisses.
Nous vous conseillons volontiers en cas d'allergies et d'intolérance.



PLATS PRINCIPAUX CHF

| | |
|--|----|
| Filet de bœuf « Oja de Agua » saignant (Dieter Meier, ARG) nouilles à la mélisse et légumes | 62 |
| Filet de bœuf saignant mûri dans le foin alpin de Zermatt avec croquettes de pommes de terre, légumes et fromage | 62 |
| Filet de veau « Rossini » rôti à point, sauce cognac à la truffe, gratin de pommes de terre et légumes | 64 |
| Steak d'autruche saignant, risotto d'orge, sauce au miel et à la moutarde, légumes | 48 |
| Selle de cerf saignant, Chutney de potiron, aïelles rouges et gingembre croquettes de pommes de terre, légumes et fromage | 53 |
| Curry vert thaï aux dés de bœuf, légumes, champignons et riz | 51 |
| Ragout d'agneau des « nez noirs de Paul Julen », nouilles et légumes | 39 |
| Jarret d'agneau braisé à la sauce au vin rouge et aux herbes gratin de pommes de terre et légumes | 41 |
| Langue d'agneau à la sauce au cognac et aux truffes, gratin de pommes de terre et légumes | 33 |

LE SOIR – DU GRILL DU SCHÄFERSTÜBLI (servi en 2 services)

| | |
|--|----|
| Carré d'agneau saignant, gratin de pommes de terre, légumes | 62 |
| „Châteaubriand“ saignant, nouilles à la mélisse, légumes, sauce Béarnaise à partir de 2 personnes, prix par personne | 65 |

EN PROVENANCE DES LACS ET DES MERS CHF

| | |
|---|----|
| Filet de flétan sur ragoût d'orge, crème de poivrons et poivre | 49 |
| Venere risotto au homard, légumes et à l'huile de truffe | 55 |
| Filet de hamachi grillé, riz aux légumes, crème de soja et wasabi | 50 |

NI POISSON NI VIANDE

| | |
|--|----|
| Curry vert thaï aux légumes, tofu et riz | 25 |
| Venere risotto aux légumes, herbes et tomates séchées | 27 |
| Nouilles à la mélisse, champignons, graines de tournesol, légumes et huile à la truffe | 29 |

FONDUES À LA VIANDE & AU FROMAGE (prix par personne / à discrétion)

| | |
|---|----|
| Fondue Chinoise | 51 |
| Fondue Bourguignonne | 51 |
| Fondue du berger à la viande d'agneau | 51 |
| Fondue au fromage « maison » avec du pain blanc, pommes de terre, oignons et cornichons | 32 |

| LE MOMENT DES DOUCEURS | CHF |
|--|-----|
| Mousse de Toblerone blanc avec croquant au sésame | 15 |
| Glace aux figues et café, biscuit aux canneberges et pesto à la menthe | 15 |
| Soufflé au chocolat chaud avec raisins au vin chaud | 16 |
| Crème brûlée au lait de coco avec ananas | 14 |
| Parfait aux fleurs de lavande sur fond de chocolat aux raisins secs | 13 |
| Assiette de fruits avec sorbet à la papaye et au citron vert | 13 |
| Flan caramel avec crème et fruits | 12 |
| Dessert du jour | 12 |

Déclaration viande et poisson

Agneau: de notre propre élevage CHE (selon disponibilité) après CHE, AUS

Boeuf: CHE, AUS, ARG

Veau: CHE

Porc: CHE

Poulet: HUN

Gibier: NZL

Crevettes : VNM

Homard : CAN

Poissons : JPN, NOR, DNK

Tradition Julen certifiée ISO, nous pouvons garantir des processus standardisés.

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

Nous vous conseillons volontiers en cas d'allergies et d'intolérance.





The menu card is also available digitally



STARTERS & SALADS CHF

| | |
|--|----|
| Tartar of Angus fillet, peppers, onions, beans, chili, corn oil, sour cream and corn chips | 27 |
| Smoked sturgeon on saffron-fennel salad | 25 |
| Trio of smoked salmon, smoked trout and potato sponge cake | 25 |
| Sashimi of hamachi fillet (yellowtail mackerel) on spring onions | 29 |
| Turkey brast marinated with mustard and honey, saffron-fennel salad | 18 |
| Leaf salad, goat's cheese, dried plums, herb and walnut dressing | 18 |
| Salad from the buffet | 16 |

SOUPS CHF

| | |
|---|----|
| Cream of pea soup with plum-honey cream | 14 |
| Topinambur cream soup with curry croutons | 14 |
| Beef broth with curd chive dumplings | 14 |
| Soup of the day (please ask our staff) | 12 |

WARM STARTERS CHF

| | |
|--|----|
| Baked cannelloni with bacon and cheese filling on pepperoni cream | 19 |
| Lemon balm noodles, lobster, pomegranate and Pernod | 29 |
| Green Thai curry with shrimps, mustard cabbage and tomatoes | 22 |
| Venere risotto with quail breast, sage and Parma ham | 24 |
| Portion Raclette | 11 |
| Exclusively with us: Zermatt Raclette cheese made from the whole milk of Tradition Julen cows | |

Tradition Julen is ISO certified, standardized processes are guaranteed
 Prices include taxes and services in Swiss Francs.
 Please let us know if you have any allergies or indigestibilities.
 We would be pleased to suggest alternatives.



| MAIN COURSES | CHF |
|---|-----|
| Beef fillet roasted pink from „Ojo de Agua“ (Dieter Meier ARG) lemon blam noodles and vegetables | 62 |
| Beef fillet roasted pink matured in Zermatt alpine hay with potato-vegetable-cheese croquettes | 62 |
| Fillet of veal “Rossini” roasted medium with truffle cognac sauce, potato gratin and vegetables | 64 |
| Ostrich steak roasted pink, rolled barley risotto, honey mustard sauce, vegetables | 48 |
| Saddle of venison roasted pink, pumpkin-cranberry chutney potato-vegetable-cheese croquettes | 53 |
| Green Thai curry with beef fillet cubes, vegetables, mushrooms, rice | 51 |
| Lamb stew from „Paul’s black-nosed lambs“, noodles and vegetables | 39 |
| Braised lamb knuckle, coarse red wine and herb sauce, potato gratin and vegetables | 41 |
| Lamb tongue, truffle cognac sauce, potato gratin and vegetables | 33 |

IN THE EVENING – FROM THE SCHÄFERSTÜBLI GRILL

(served in 2 service)

| | |
|---|----|
| Grilled rack of lamb roasted pink, potato gratin and vegetables | 62 |
| „Châteaubriand“ rare roasted, lemon balm noodles, vegetables, sauce Béarnaise 2 persons, price per person | 65 |

Tradition Julen is ISO certified, standardized processes are guaranteed
Prices include taxes and services in Swiss Francs.
Please let us know if you have any allergies or indigestibilities.
We would be pleased to suggest alternatives.



FROM LAKES AND SEAS OF THIS WORLD CHF

| | |
|--|----|
| Halibut fillet, rolled barley ragout, pepperoni and pepper cream | 49 |
| Venere risotto with lobster, vegetables and truffle oil | 55 |
| Hamachi fillet roasted, vegetable rice & soya-wasabi cream | 50 |

NEITHER FISH NOR MEAT

| | |
|--|----|
| Green Thai curry with vegetables, tofu and rice | 25 |
| Venere risotto with vegetables, herbs and dried tomatoes | 27 |
| Lemon balm noodles, mushrooms, sunflower seeds, vegetables and truffle oil | 29 |

MEAT & CHEESE FONDUES

(price per person / à discrétion)

| | |
|---|----|
| Fondue Chinoise | 51 |
| Fondue Bourguignonne | 51 |
| Sheperd's fondue with lamb | 51 |
| Cheese fondue "Maison" with white bread, potatoes, silver onions and cornichons | 32 |

Tradition Julien is ISO certified, standardized processes are guaranteed
 Prices include taxes and services in Swiss Francs.
 Please let us know if you have any allergies or indigestibilities.
 We would be pleased to suggest alternatives.



| THE SWEET TEMPTATION | CHF |
|--|-----|
| Mousse of white Toblerone chocolate with sesame brittle | 15 |
| Fig coffee ice cream, cranberry sponge cake and mint pesto | 15 |
| Warm chocolate soufflé with mulled wine grapes | 16 |
| Crème Brûlée of coconut milk with pineapple | 14 |
| Lavender flower parfait on sultana chocolate base | 13 |
| Fruit plate with papaya lime sorbet | 13 |
| Caramel pudding with cream and fruits | 12 |
| Dessert of the day | 12 |

Declaration meat and fish

Lamb: from our own farm CHE (while stocks last) then CH, AUS

Beef: CHE, AUS, ARG

Veal: CHE

Pork: CHE

Poultry: HUN

Game meat: NZL

Shrimps: VNM

Lobster: CAN

Fish: JPN, NOR, DNK

Tradition Julen is ISO certified, standardized processes are guaranteed

Prices include taxes and services in Swiss Francs.

Please let us know if you have any allergies or indigestibilities.

We would be pleased to suggest alternatives.





Vielen Dank für Ihren Besuch - wusten Sie schon, dass es unsere leckeren Speisen auch als Take Away Abholung oder sogar nach Hause geliefert gibt?

Thank you for your visit - did you know that our delicious meals are also available as take-away pick-up or even delivered to your home?

Merci beaucoup pour votre visite - saviez-vous que nos délicieux repas sont également disponibles à l'emporter ou même livrés chez vous ?

Hatten Sie eine gute Zeit bei uns und das Essen hat Ihnen vorzüglich geschmeckt? Teilen Sie Ihr positives Erlebnis mit anderen und empfehlen Sie uns gerne weiter.

Did you have a good time with us and did you enjoy the food? Share your positive experience with others and recommend us to others.

Avez-vous passé un bon moment avec nous et avez-vous apprécié la nourriture ? Partagez votre expérience positive avec d'autres et recommandez-nous à d'autres personnes.

