



Die Menükarte ist auch digital erhältlich



VORSPEISEN & SALATE	CHF
Roastbeef vom Angus Filet, Couscous Salat an einer Apfel-Merrettich Vinaigrette	28
Kalbs Carpaccio, Kerbel-Haselnuss-Pesto, grüner Spargel und Parmesan	27
Marinierte Jalkobsmuscheln, Sesam-Öl, Zwiebeln, Dill, Pepperoni und Couscous Salat	25
Tatar vom Saiblings-Filet, Zwiebeln, Mango, Avocado, Soja Sauce und Reis-Essig	24
Walliser Teller mit Trockenfleisch, getrocknete Lammkeule (hausgemacht) Rohschinken, Speck, Salami und Käse	29
Gemischter Blattsalat mit Rosingen, Mandeln und Kichererbsen-Bällchenan (v) mit Lamm Filet	18 25
Salat vom Buffet	16
SUPPEN	CHF
Ruccolacreme-Suppe mit Balsamico (v)	14
Fenchelcreme-Suppe mit Parmaschinken	14
Bouillon mit Sesam-Pfannkuchen	14
Tagessuppe (bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter)	12
FÜR DEN KLEINEN HUNGER	CHF
Tortelli mit Mascarpone-Maisfüllung, Tomaten-Currysauce(v)	18
Lamm Filet auf Couscous mit Kräuter-Knoblauch Oliven Öl	20
Chili-Nudeln, Tomaten, Thai-Basilikum und Sesam Öl (v)	18
Portion Raclette (v)	11

**Exklusiv bei uns: Zermatter Raclette-Käse hergestellt aus der Vollmilch der Tradition Julien Küh**

Tradition Julien 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
Im Zermatter Alpenheu gereiftes Rindsfilet rosa gebraten, Kartoffelgratin und Gemüse	62
Australisches Angus-Rindsfilet rosa gebraten, Schalotten- Preiselbeerconfi, Kichererbsen-Kartoffelmedaillon, Gemüse	62
½ Portion	47
Kalbs „Rib Eye“, Tomaten, Basilikum, Oliven, Kichererbsen- Kartoffelmedaillons und Gemüse	54
Iberico Rückensteak under der Pinienkernen-Oliven und Artischockenkruste, Chili Nudeln und Gemüse	48
Tandoori mariniertes Schweinsfilet, Indischer Gemüse-Kartoffelragout	40
Knuspriges Lamm Filet, Gemüse-Kräuterreis, Balsamico-Portwein Sauce	44
Lammragout von „Pauls Schwarznasen Lämmern“, Reis und Gemüse	39
Geschmorte Lammhaxe an kräftiger Rotweinsauce, Kartoffelgratin und Gemüse	41
Lammzüngli, Balsamico-Portweinsauce, Chili-Nudeln und Gemüse	33
Hausgemachte Lambratwurst oder Lamm-Käsebratwurst Knoblauch-Meerrettichbutter, Rösti und Gemüse	35
Zürcher Geschnetzeltes mit Reis und Gemüse	42
½ Portion	31
Wiener Schnitzel mit Pommes und Gemüse	38
½ Portion	27

## AM ABEND – VOM SCHÄFERSTÜBLI GRILL CHF

Lammkarree vom Grill mit Kartoffelgratin und  
Gemüsevariation (serviert in 2 Service) 61

„Châteaubriand“ mit Chili Nudeln, Gemüsevariation,  
Sauce Béarnaise (serviert in 2 Service) 65  
ab 2 Personen, Preis pro Person

## WEDER FISCH NOCH FLEISCH CHF

Chili-Nudeln, Shitakepilzen, Gemüse,  
Sesam und Soja Sauce (v) 26

Kichererbsen-Kartoffelmedallion, Gemüse,  
überbacken mit Käse an Tomaten-Currysauce (v) 27

Indischer Gemüse-Reisragout  
mit gebackenen Kichererbsenbällchen (v) 25

## AUS SEEN &amp; MEEREN DIESER WELT CHF

Zanderfilet, Couscous, Tomaten, Basilikum, Oliven 40  
½ Portion 28

Red Snapper Filet, Ananas-Currybutter,  
Chili-Nudeln und Gemüse 42

Tandoori marinierte Krevetten, Indischer Gemüse-Ragout 44

## FLEISCH- &amp; KÄSEFONDUES CHF

(Preis pro Person / à discrétion)

Fondue Chinoise 51

Fondue Bourguignonne 51

Schäferfondue mit Lammfleisch 51

Käsefondue «Maison» serviert mit Weissbrot, Kartoffeln,  
Silberzwiebeln und Cornichons (v) 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
Warmes Schokoladeküchlein mit Aprikosen	16
Mousse von der Centenario Grand Cru Schokolade, Irischer Whisky und Brombeerpüree	14
Mocca-Schokoladenterrine mit marinieren Erdbeeren	14
Ingwer-Wasabi Eis, Kokosbiskuit mit Mangoragout	14
Ricotta-Mousse mit Sambuca, karamellisierten Mandeln	14
Früchteteller mit Himbeer-Minzsorbet	13
Karamellköppli mit Rahm und Früchten	12
Tagesdessert (bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter)	12

#### Deklaration Fleisch und Fisch

Lamm: aus hauseigener Zucht CH (solange Vorrat) dann CH, NZ

Rind: CH, AU, USA

Kalb: CH

Schwein: CH

Geflügel: CH, FR, HUN

Wild: AT

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.





La carte de menu est également disponible en version digitale



ENTRÉES & SALADES	CHF
Roastbeef de filet d'Angus, taboulet à la vinaigrette de pomme et de raifort	28
Carpaccio de veau, pesto de cerfeuil et noisettes, asperges vertes et parmesan	27
Coquilles Saint-Jacques marinées, huile de sésame, oignons, aneth, poivrons et taboulet	25
Tartare de filet d'omble chevalier, oignons, mangue, avocat, sauce soja et vinaigre de riz	24
Assiette Valaisanne avec viande séchée, gigot d'agneau séché (fait maison), jambon cru, lard, salami et fromage	29
Salade mixte, raisins secs, amandes, boulettes de pois chiches (v)	18
avec filet d'agneau	25
Buffet de salade	16

## SOUPES

Soupe à la crème de rucola au vinaigre balsamique (v)	14
Soupe de crème de fenouil avec du jambon de Parme	14
Bouillon avec crêpes au sésame	14
Soupe du jour (veuillez demander à notre personnel)	12

## ENTRÉES CHAUDES / SNACKS

Tortelli fourrés au mascarpone et au maïs, sauce tomate et curry(v)	18
Filet d'agneau sur couscous avec huile d'olive à l'ail et aux herbes	20
Nouilles au chili, tomates, basilic Thaï et huile de sésame (v)	18
Portion de Raclette (v)	11
<b>En exclusivité chez nous: fromage à Raclette de Zermatt, fabriqué à partir du lait entier des vaches Tradition Julen</b>	

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



PLATS PRINCIPAUX	CHF
Filet de boeuf mûri dans du foin des Alpes de Zermatt, rôti medium, gratin de pommes de terre et légumes	62
Filet de bœuf australien Angus rôti rosé confiture d'échalotes et d'ailles, médaillon de pois chiches et de pommes de terre	62
½ portion	47
« Rib Eye » de veau, tomates, basilic, olives, médaillon de pois chiches et de pommes de terre, légumes	54
Steak de dos ibérique en croûte de pignons, d'olives et d'artichauts, nouilles au chili et légumes	48
Filet de porc mariné au tandoori, ragoût de légumes et de pommes de terre « Indien »	40
Filet d'agneau croustillant, riz aux légumes et aux herbes sauce au porto balsamique	44
Ragout d'agneau des nez noirs de Paul Julen, riz et légumes	39
Jarret d'agneau braisé avec une forte sauce au vin rouge, gratin de pommes de terre et légumes	41
Langue d'agneau à la sauce balsamique au porto nouilles au chili et légumes	33
Saucisse d'agneau « maison » ou saucisse d'agneau au fromage sur beurre à l'ail et au raifort avec rösti et légumes	35
Emincé à la zurichoise, riz et légumes	42
½ portion	31
Escalope viennoise avec des frites et légumes	38
½ portion	27



## LE SOIR – DU GRILL DU SCHÄFERSTÜBLI CHF

Carré d'agneau grillé avec gratin de pommes de terre  
et légumes (servi en 2 services) 61

„Châteaubriand“ avec nouilles au chili, sauce Béarnaise  
et légumes (servi en 2 services) 65  
à partir de 2 personnes, prix p.pers

## NI POISSON NI VIANDE

Nouilles au chili, shiitaké, légumes, sesame et sauce soja (v) 26

Médailon de pois chiches et pommes de terre, légumes,  
gratiné au fromage à la sauce tomate-curry (v) 27

Ragoût de riz aux légumes indien avec boulettes de pois chiches  
cuites au four (v) 25

## EN PROVENANCE DES LACS ET MERS CHF

Filet de sander, couscous, tomates, basilic, olives 40  
½ portion 28

Filet de vivaneau, beurre d'ananas au curry,  
nouilles au chili et légumes 42

Crevettes marinées au tandoori, ragout de légumes indiens 44

## FONDUES À LA VIANDE &amp; AU FROMAGE CHF

(prix par personne à discrétion)  
Fondue Chinoise 51

Fondue Bourguignonne 51

Fondue du berger avec viande d'agneau 51

Fondue au fromage « maison » servi avec du pain blanc,  
des pommes de terre, oignons argentés et cornichons (v) 32

LE MOMENT DES DOUCEURS	CHF
Gâteau au chocolat chaud avec abricots	16
Mousse de Centenario Grand Cru Chocolat, Whisky irlandais et purée de mûres	14
Terrine de chocolat au moka avec fraises marinées	14
Glace au gingembre et au wasabi, biscuit à la noix de coco et ragoût de mangue	14
Mousse de ricotta à la sambuca, amandes caramélisées	13
Assiette de fruits avec sorbet de framboise-menthe	13
Flan au caramel avec crème et fruits	12
Dessert du jour (veuillez demander à notre personnel)	12

#### Déclaration viande et poisson

Agneau: de notre propre élevage CH (selon disponibilité) après CH, NZ

Boeuf: CH, AU, USA

Veau: CH

Porc: CH

Poulet: CH, FR, HUN

Gibier: NZ, ARG

Poisson et fruits de mer: CH, Atlantik, Asien

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



<b>STARTERS &amp; SALADS</b>	CHF
Roast beef of Angus filet, couscous salad with an apple-horseradish vinaigrette	28
Veal carpaccio, chervil-hazelnut pesto, green asparagus and paremsan	27
Marinated scallops, sesame oil, onions, dill, paprika and couscous salad	25
Tartar of char filet, onions, mango, avocado, soy sauce and rice vinegar	24
Valais platter with dried meat, dried leg of lamb (homemade) raw ham, bacon, salami and cheese	29
Mixed leaf salad with raisins, almonds and chipea bassan (v)	18
with lamb fillet	25
Roast beef of Angus filet, couscous salad with an apple-horseradish vinaigrette	28
Salad from the buffet	16
<b>SOUP</b>	CHF
Ruccola cream soup with balsamic vinegar (v)	14
Cream of fennel soup with Parma ham	14
Broth with sesame pancakes	14
Soup of the day (please ask our staff)	12
<b>WARM STARTERS / SNACKS</b>	CHF
Tortelli with mascarpone corn filling, tomato curry sauce(v)	18
Lamb fillet on couscous with herb-garlic olive oil	20
Chili noodles, tomatoes, Thai basil and sesame oil (v)	18
Portion Raclette (v)	11

**Exclusively with us: Zermatt Raclette cheese made from the whole milk of Tradition Julien cows**

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.



MAIN COURSES	CHF
Beef fillet roasted medium in Zermatt alpine hay potato gratin and vegetables	62
Australian Angus beef fillet roasted pink, shallot cranberry confit, chickpea and potato medallion, vegetables	62
½ portion	47
Veal "Rib Eye", tomatoes, basil, olives, chickpea and potato medallion, vegetables	54
Iberico steak under the pinenut-olive and artichoke crust, chili noodles and vegetables	48
Tandoori marinated pork fillet, vegetable and potato ragout "Indian style"	40
Crispy lamb fillet, veggi rice, balsamic port wine sauce	44
Lamb stew from „Pauls“ black nose lambs, rice, vegetables	39
Braised lamb knuckle with a strong red wine and herb sauce, potato gratin and vegetables	41
Lamb tongues with port wine sauce, chili noodles and vegetables	33
Grilled homemade lamb sausage or lamb-cheese sausage with garlic horseradish butter, rösti and vegetables	35
Sliced veal meat "Zürcher style", rice and vegetables	42
½ portion	31
Wiener Schnitzel with French fries and vegetables	38
½ portion	27

## IN THE EVENING - FROM THE SCHÄFERSTÜBLI GRILL

CHF

Grilled rack of lamb with potato gratin and vegetables		
	(served in 2 service)	61
„Châteaubriand“ with chili noodles, vegetables and sauce Béarnaise		65
	(served in 2 service)	
2 persons, price per person		

## NEITHER FISH NOR MEAT

Chili noodles, shitake, vegetables, sesame and soy sauce(v)	26
Chickpea-potato medallion, vegetables, gratinated with cheese in tomato curry sauce(v)	27
Indian vegetable rice ragout with baked chickpea balls(v)	25

## FROM LAKES AND SEAS OF THIS WORLD

CHF

Pike perch fillet, couscous, tomatoes, basil, olives	40
	½ portion 28
Snapper fillet, pineapple curry butter, chili noodles and vegetables	42
Tandoori marinated shrimps, Indian vegetable ragout	44

## MEAT &amp; CHEESE FONDUES

CHF

	(price per person /all you can eat)	
Fondue Chinoise		51
Fondue Bourguignonne		51
Sheperd's fondue with lamb		51
Cheese fondue "Maison" served with white bread, potatoes, silver onions and cornichons (v)		32

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.



THE SWEET SEDUCTION	CHF
Warm chocolate cake with apricots	16
Mousse of Centenario Grand Cru Chocolate, Irish Whisky and blackberry puree	14
Mocca-chocolate terrine with marinated strawberries	14
Ginger-wasabi Ice cream, coconut sponge cake and mango ragout	14
Ricotta mousse with sambuca, caramelized almonds	13
Fruit plate with raspberry - mint sorbet	13
Caramel pudding with cream and fruits	12
Dessert of the day (please ask our staff)	12

#### Declaration meat and fish

Lamb: from our own farm CH (wihle stocks last) then CH, NZ

Beef: CH, AU, USA

Veal: CH

Pork: CH

Poultry: CH, FR, HUN

Game meat: AT

Fish and seafood: CH, Atlantik, Asien

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 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.

