

Suppen	CHF	Walliser Spezialitäten	CHF
Karotten-Cremesuppe mit Ingwer und Orange	14	Exklusiv bei uns: Zermatter Raclette-Käse hergestellt aus der Vollmilch der Tradition Julen Kühe	
Galgant-Kokossuppe mit Poulet	14	Portion Raclette	11
Bouillon mit Griessklösschen	14	Raclette nach Lust und Hunger mit Trockenfleisch, Trauben	
Zermatter Heusuppe mit Trockenfleisch	16	Früchteteller mit Sorbet	45
Vorspeisen		Walliser Käseschnitte mit Schinken und Ei	25
Hausgetrocknete Lammkeule mit Apfel-Sellerie-Nussalat und Julen Bergkäse	27	Lammzüngli an Kräutersauce, Bratkartoffeln und Gemüse	31
Lamm Carpaccio mit Tomaten-Basilikum-Pesto und Portweintrauben	26	Walliser Teller mit Trockenfleisch, getrocknete Lammkeule (Hausgemacht) Rohschinken, Speck, Salami und Käse	29
Lammzüngli an einer Gemüse-, Zwiebel-Knoblauchvinaigrette	23	Trockenfleischteller	32
Salate		Fondues	pro Person
Gemischter Salat	12	Fondue «Schäferstübli» mit Lammfleisch	49
Bunter Blattsalat an Basilikum-Parmesan-Dressing	16	Fondue Chinoise mit Schwein-, Rind- & Kalbfleisch	49
Salat von Peperoni, Zwiebeln, Avocado und Hüttenkäse mit Rohschinken	17	Fondue Bourguignonne mit heissem Öl & Rindfleischwürfel	49
		Käsefondue «Maison» mit Silberzwiebeln, Gurken und Raclettekartoffeln	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.



Zermatter Lamm- und Grillspezialitäten CHF

Lammkarree vom Grill mit Kartoffelgratin und Gemüsevariation	56
Lammentrecote medium gebraten auf Polenta-Kräutermedallion mit Aprikosensenf	45
Lammrack rosa gebraten, mit Kräuter-Hüttenkäse überbacken, Steinpilzkroketten und Gemüse	45
Lamm Burger im Laugenbrötchen mit Raclettekäse	36
Geschmorte Lammhaxe an kräftiger Rotweinsauce mit Gratin und Gemüse	39
Hausgemachte Lammbratwurst an Curry-Ananas-Senf-Sauce mit Rösti und Gemüse oder Lamm-Käsebratwurst	32
Ragout von geschnetzelter Lammleber, roten Zwiebeln, Cherry Tomaten Mango, Safran und Chilispaghettoni oder mit Lammnieren	35 32
Bison Filet vom Grill, Ratatouille mit Oliven-Trüffel Öl und Kartoffelgratin	68
„Châteaubriand“ mit Steinpilzkroketten, Gemüse an Sauce Béarnaise	68
Hirschhüftli vom Grill Medium gebraten mit Portweintrrauben und Gratin	48
Masaman-Thaicurry mit Lammfilet, Gemüse und Kartoffeln mit Pouletbrustwürfel	48 39
Lammgigot vom Grill an Rotweinsauce, Kartoffelgratin und Gemüse	38

Aus Seen & Meeren dieser Welt

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

Fleisch & Fisch Deklaration.

Lamm: au hauseigener Zucht CH (solange Vorrat) dann NZ / AUS
Rind: CH, AUS, USA | Geflügel: CH, FR, HUN
Kalb: CH
Wild: NZ, ARG | Fisch & Meeresfrüchte: CH, VNM

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.

