

Suppen

Blumenkohl - Cremesuppe
mit Sesam-Laugenbrotcroutons

CHF

14

Zitronengras-Mangosuppe
mit geröstetem Kokos

14

Bouillon mit Steinpilzomlett

14

Vorspeisen

Hausgetrocknete Lammkeule
mit Karotten-Ingwermousse und
Julen Bergkäse

24

Lamm Carpaccio
mit Ahornsirup-Sauerrahmcreme und Ruccola

26

Lammzüngli an einer
Gemüse - Zwiebel-Knoblauchvinaigrette

23

Salate

Gemischter Salat

11

Bunter Blattsalat an
Distelöl-Safrandressing

13

Salat von Tomaten, Gurken, Zwiebeln
und Basilikum mit Büffelmozzarella

18

Walliser Spezialitäten

CHF

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

Portion Raclette

11

Raclette nach Lust und Hunger
mit Trockenfleisch und einem
Früchteteller mit Sorbet

45

Walliser Käseschnitte
mit Schinken und Ei

25

Lammzüngli an Kräutersauce,
Bratkartoffeln und Gemüse

31

Walliser Teller mit Trockenfleisch,
getrocknete Lammkeule
(Hausgemacht) Rohschinken,
Speck, Salami und Käse

29

Trockenfleischteller

32

Fondues

(pro Person / à discrétion)

Fondue «Schäferstübli»
mit Lammfleisch

51

Fondue Chinoise
mit Schwein-, Rind- & Kalbfleisch

51

Fondue Bourguignonne
mit heissem Öl & Rindfleischwürfel

51

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 | 59 |
| Lammentrecote medium gebraten mit Schwarzbierhonig an Rollgersten-Maisragout | 45 |
| Lammgigot mit Kräutern, Knoblauch und Pfeffer mariniert medium gebraten mit Gratin und Gemüse | 49 |
| Lamm Burger im Laugenbrötchen mit Raclettekäse | 34 |
| Geschmorte Lammhaxe an kräftiger Rotweinsauce mit Gratin und Gemüse | 39 |
| Hausgemachte Lambratwurst an Senf-Zwiebel-Pfefferbutter, Rösti und Gemüse oder Lamm-Käsebratwurst | 35 |
| Ragout von geschnetzelter Lammleber, Zwiebeln, Pfeffer, Oliven, Basilikum und Gemüserais oder mit Lammnieren | 32 |
| Lammkotelett mit Pilzen und Käse überbacken auf Rollgersten-Maisragout | 48 |
| Huftsteak vom schottischen Hochlandrind auf Ratatouille mit Bourbon-Pfeffersauce und Gratin | 67 |
| „Châteaubriand“ mit Gemüsevariation Chilnudeln und Sauce Béarnaise ab 2 Personen, Preis pro Person | 63 |
| Hirschkotelett vom Grill, medium gebraten mit Schwarzbierhonig an Kartoffel-Käsemedallion und Gemüse | 48 |
| Massaman-Thaicurry mit Lammfilet, Gemüse und Kartoffeln mit Pouletbrustwürfel | 45 |

Aus Seen & Meeren dieser Welt

| | |
|---|----|
| Kabeljaufilet gebraten auf buntem Gemüse mit Bratkartoffeln und Safransauce | 49 |
| Schwertfisch mit Chilnudeln, Gemüse, Koriander und Sojasauce | 47 |
| Zanderfilet gebraten mit Zwiebeln, Pfeffer, Oliven und Basilikum auf Rollgersten-Maisragout | 45 |

Fleisch & Fisch Deklaration.

Lamm: au hauseigener Zucht CH (solange Vorrat) dann CH
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.

