

Suppen

Cremesuppe vom grünen Spargel mit Rohschinken

CHF

14

Papaya-Limettencremesuppe mit Ahornsirup

14

Bouillon mit Gemüse-Griessklöschen

14

Vorspeisen

Hausgetrocknete Lammkeule mit Pfefferaprikosen und Kräuterricotta

27

Lamm Carpaccio mit Basilikum-Minzpesto, Bergkäse & Knoblauchcroutons

26

Lammzüngli an einer Gemüse - Kräuter-Knoblauchvinaigrette

23

Salate

Gemischter Salat

12

Bunter Blattsalat an Bärlauch-Safrandressing

16

Schinken-Maiskroketten auf Ruccola Salat an Balsamicodressing

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 mit Portweinsauce, Knoblauchnudeln und Gemüse

31

Cannelloni mit Lammfüllung auf Blattspinat

19

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 und Lamm-Cannelloni auf grünem Currygemüsereissockel	45
Lammgigot vom Grill medium gebraten mit Gratin und Gemüse	49
Lamm Burger im Laugenbrötchen mit Raclettekäse und Pommes	36
Geschmorte Lammhaxe an kräftiger Rotweinsauce mit Gratin und Gemüse	39
Hausgemachte Lambratwurst an Senf-Zwiebel-Pfefferbutter, Rösti und Gemüse oder Lamm-Käsebratwurst	35
Lammragout von „Pauls Schwarznasen Lämmern“, Reis und Gemüse	37
Ragout von geschnetzelter Lammleber, Zwiebeln, Pfeffer, Oliven, Basilikum und Knoblauchnudeln	32
Lammkotelett auf Couscousperlen-Gemüsebett an Portweinsauce	48
Angus-Entrecote rosa gebraten auf buntem Gemüse an Balsamico-Sauce, Ingwer-Currygnocchi	48
„Châteaubriand“ mit Gemüsevariation hausgemachten Nudeln und Sauce Béarnaise ab 2 Personen, Preis pro Person	63
Massaman-Thai Curry mit Lammfilet, Gemüse und Kartoffeln	45

Aus Seen & Meeren dieser Welt

Thunfischsteak gebraten auf grünem Curry-Gemüsereis	46
<i>kleine Portion</i>	33
Massaman Thai Curry mit Gemüse, Kartoffeln und Krevetten	41
Goldbrassenfilet auf Couscousperlen-Gemüsebett mit Sesam-Kräuteröl	42

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.

