

Suppen	CHF	Walliser Spezialitäten	CHF
Erbsencremesuppe mit Pflaumen-Honigcreme	14.00	Exklusiv bei uns: Zermatter Raclette-Käse hergestellt aus der Vollmilch der Tradition Julen Kühe	
Topinambur Cremesuppe mit Curry Croutons	14.00	Portion Raclette	11
Rinds-Bouillon mit Quark-Schnittlauchklösschen	14.00	Raclette à discrétion, Trockenfleisch, Früchteteller mit Sorbet	45
Vorspeisen		Walliser Käseschnitte, Schinken und Ei	25
Hausgetrocknete Lammkeule mit Safran- Fenchelsalat	22	Lammzüngli, Trüffel-Cognacsauce, Kartoffelgratin und Gemüse	33
Tatar vom Lammfilet, Peperoni, Zwiebeln, Bohnen, Chili, Maiskeimöl, Sauerrahm, Mais-Chips	24	Walliser Teller mit Trockenfleisch, getrocknete Lammkeule, Rohschinken, Speck, Salami und Käse	29
Lamm Carpaccio mit Meerrettich-Ruccola-Pesto	26	Trockenfleischteller	32
Lammzüngli mariniert mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Oliven Öl	23	Fondues (Preis pro Person / à discrétion)	
Gebackene Cannelloni mit Lammfüllung an Peperonicreme	22	Fondue «Schäferstübli» Lammfleisch	51
Salate		Fondue Chinoise Schwein-, Rind- & Kalbfleisch	51
Gemischter Salat	12	Fondue Bourguignonne heisses Öl & Rindfleischwürfel	51
Bunter Blattsalat an Kräuter- Wallnussöldressing	16	Käsefondue «Maison» Raclettekartoffeln, Weissbrot, Silberzwiebeln, Cornichon	32
Salat von Frühlingszwiebeln, Granatapfel, Fenchel, Hummer, Safran-Senf-Dressing	21		



Digitale Version der Speisekarte

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, Kartoffelgratin und Gemüsevariation	62
Lammtrio, Kotelett, Filet und gebackene Cannelloni Kartoffel-Gemüse-Käse Kroketten	48
Lamm Gigot, mariniert mit Portwein, Pfeffer und Thymian, Rollgerstenrisotto und Gemüse	49
Lamm Burger im Laugenbrötchen, Raclettekäse, Pommes Frites	34
Geschmorte Lammhaxe an kräftiger Rotweinsauce, Kartoffelgratin und Gemüse	41
Hausgemachte Lammbratwurst, Pommery-Senfbutter, Rösti und Gemüse oder Lamm-Käsebratwurst	35
Lammragout von „Pauls Schwarznasen Lämmern“, Reis und Gemüse	39
Geschnetzelte Lammlieber, Trüffel-Cognacsauce, Reis und Gemüse	36
Lammentrecote «Rossini» rosa gebraten, Trüffel -Cognacsauce	48
Rib Eye vom Ojo de Agua Beef rosa gebraten (Dieter Meier ARG), Rotweinjus, Kartoffel-Gemüse-Käse Kroketten	55
„Châteaubriand“ rosa gebraten, Gemüse, Zitronenmelissen- Nudeln und Sauce Béarnaise ab 2 Personen, Preis pro Person	65
Iberico Kotelett vom Grill, Honig-Senfsauce, Zitronenmelissen- Nudeln und Gemüse	45
Grüner Thaicurry mit Lammfilet, Gemüse, Pilze, Reisring mit Kalbsfiletwürfel	45 50

Aus Seen & Meeren dieser Welt

Heilbutt Filet, Rollgerstenragout an Peperoni-Pfeffercreme	49
Venere Risotto mit Hummer, Gemüse und Trüffel Öl	55
Hamachi Filet gebraten auf Gemüsereis mit Soja-Wasabi-Creme	50

Fleisch & Fisch Deklaration.

Lamm: aus hauseigener Zucht CHE (solange Vorrat) dann CHE & AUS
Rind: CHE, AUS, ARG | Geflügel: HUN | Kalb: CHE | Wild: NZL | Schwein: CHE
Fisch: JPN, NOR, DNK | Hummer: CAN

Soupes	CHF	Spécialités valaisannes	CHF
Velouté de petits pois avec crème de pruneaux au miel	14.00	En exclusivité : fromage à raclette provenant de fromage original des vaches de Tradition Julen Zermatt	
Crème de topinambours avec croûtons au curry	14.00	Portion Raclette	11
Bouillon de bœuf avec boulettes de fromage blanc et de ciboulette	14.00	Raclette à discrétion, viande séchée, assiette de fruits avec sorbet	45
Entrées		Croûte au fromage valaisan, œuf, jambon	25
Gigot d'agneau séché avec salade de fenouil au safran	22	Langue d'agneau, sauce aux truffes et au cognac, gratin pommes de terre, légumes	33
Tartare de filet d'agneau, poivrons, oignons, haricots, chili, huile de maïs, crème aigre et chips de maïs	24	Assiette valaisanne viande séchée, gigot d'agneau séché, jambon cru, lard, salami et fromage	29
Carpaccio d'agneau, pesto de roquette au raifort	26	Assiette de viande séchée	32
Langue d'agneau marinée avec tomates, oignons, ail et huile d'olive	23	Fondues (prix par personne / à discrétion)	
Cannelloni cuits au four, farcis à l'agneau avec crème de poivrons	22	Fondue «Schäferstübli» viande d'agneau	51
Salades		Fondue Chinoise porc, bœuf et veau	51
Salade mêlée	12	Fondue Bourguignonne huile chaude et dés de bœuf	51
Salade de feuilles colorées à la vinaigrette aux herbes et à l'huile de noix	16	Fondue au fromage «Maison» pain blanc, pommes de terre, petits oignons et cornichons	32
Salade d'oignons de printemps, grenade, fenouil, homard, vinaigrette au safran et à la moutarde	21	 <i>Version digitale du menu</i>	

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.



Spécialités d'agneau et grillades de Zermatt CHF

Carré d'agneau du grill, gratin de pommes de terre et variation de légumes 62

Trio d'agneau saignant de côtelettes, filet et cannelloni cuits au four
croquettes de pommes de terre avec légumes et fromage 48

Gigot d'agneau du grill, mariné au porto, au poivre et au thym,
risotto d'orge et légumes 49

Burger d'agneau dans un pain de soude
avec fromage Raclette et frites 34

Jarret d'agneau braisé dans une sauce corsée au vin rouge,
gratin et légumes 41

Saucisse d'agneau « maison » beurre de moutarde et Pommery,
« Rösti » et légumes ou saucisse d'agneau au fromage « maison » 35

Ragout d'agneau des nez noirs de Paul Julen, riz et légumes 39

Foie d'agneau émincé, sauce au cognac à la truffe, riz et légumes 36

Entrecôte d'agneau «Rossini» saignant, sauce au cognac à la truffe et
légumes 48

Rib Eye de bœuf Ojo de Agua saignant (Dieter Meier ARG,) jus de vin rouge,
croquettes de pommes de terre avec légumes et fromage 55

„Châteaubriand“ saignant, nouilles à la mélisse, légumes,
sauce Béarnaise à partir de 2 personnes, prix par personne 65

Côtelette ibérique du grill, sauce au miel et à la moutarde,
nouilles à la mélisse, légumes 45

Curry vert thaï avec filet d'agneau, légumes, champignons et riz 45
avec dés de filet de veau 50

En provenance des lacs et des mers

Filet de flétan sur ragoût d'orge, crème de poivrons et poivre 49

Venere risotto au homard, légumes et huile de truffe 55

Filet de hamachi grillé, riz aux légumes, crème de soja et wasabi 50

Déclaration viande et poisson:

Agneau: de notre propre élevage (selon disponibilité) après CHE & AUS
Boeuf: CHE, AUS, ARG | Poulet: HUN | Veau: CHE | Gibier: NZL | Porc: CHE
Poisson: JPN, NOR, DNK | Homard: CAN

Soups	CHF	Valais specialities	CHF
Cream of pea soup with plum-honey cream	14.00	Exclusively with us: Zermatt raclette cheese made from the whole milk of Tradition Julen cows	
Topinambur cream soup with curry croutons	14.00	Portion of Raclette	11
Beef broth with curd chive dumplings	14.00	Raclette as much as you like, dried meat, fruit plate with sorbet	45
Starters		Rarebit from Valais, ham and egg	25
Air-dried leg of lamb with saffron-fennel salad	22	Lamb tongue, truffle cognac sauce, potato gratin	33
Tatar of lamb filet, peppers, onions, beans, chili, corn oil, sour cream and corn chips	24	Valais platter with air-dried meat, dried leg of lamb, raw ham, bacon, salami and cheese	29
Lamb carpaccio, horseradish & rocket pesto	26	Dried meat platter	32
Lamb tongue marinated with tomatoes, onions, garlic and olive oil	23	Fondues (price per person / all you can eat)	
Baked cannelloni with lamb filling on pepperoni cream	22	Fondue «Schäferstübli» with lamb	51
Salads		Fondue Chinoise pork, beef and veal	51
Mixed salad	12	Fondue Bourguignonne hot oil and cubes of beef	51
Colorful leaf salad, herb and walnut dressing	16	Cheese fondue «Maison» potatoes, white bread, silver onions, cornichon	32
Salad of spring onions, pomegranate, fennel, lobster, saffron mustard dressing	21		

Digital version of the menu

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.



Zermatt lamb and grill specialities	CHF
Grilled rack of lamb roasted pink, potato gratin and vegetables	62
Lamb trip roasted pink of cutlet, fillet and baked cannelloni potato-vegetable-cheese croquette	48
Lamb gigot from the grill, marinated with port wine, pepper and thyme, barley risotto and vegetables	49
Lamb burger in lye bread with Raclette cheese, tomatoes and fries	34
Braised lamb knuckle in aromatic red-wine sauce, potato gratin	41
Grilled homemade lamb sausage, Pommery mustard butter, "Rösti" and vegetables or grilled homemade lamb and cheese sausage	35
Lamb stew from „Paul's" black nose lambs, rice and vegetables	39
Sliced lamb liver, truffle cognac sauce, rice and vegetables	36
Lamb entrecote roasted pink, truffle cognac sauce and vegetables	48
Rib Eye roasted pink from Ojo de Agua Beef (Dieter Meier ARG) red wine sauce, potato-vegetable-cheese croquette	55
„Châteaubriand" roasted pink, vegetables, lemon balm noodles, sauce Béarnaise As of 2 persons, price per person	65
Grilled Iberico cutlet, honey mustard sauce, lemon balm noodles and vegetables	45
Green Thai curry with lamb fillet, vegetables, mushrooms and rice	45
with veal fillet cubes	50

From lakes and seas of this world

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

Declaration meat and fish.

Lamb: from our own farm CHE (while stocks last) then CHE & AUS
 Beef: CHE, AUS, ARG | Poultry: HUN | Veal: CHE | Game meat: NZL | Porc: CHE
 Fish: JPN, NOR, DNK | Lobster: CAN