

Suppen

Ruccolacreme-Suppe
mit Balsamico (v)

Fenchelcreme-Suppe mit
Parmaschinken

Bouillon
mit Sesam-Pfannkuchen

Vorspeisen

Hausgetrocknete Lammkeule mit
Aprikosen-Ingwer-Chutney
und Parmesan

Lamm Carpaccio an Kerbel-Haselnuss-
Pesto, grüner Spargel, Parmesan

Lammzüngli an einer Gemüse-
Kräuter-Knoblauch Vinaigrette

Salate

Gemischter Salat

Bunter Blattsalat an
Distelöl-Balsamico Dressing

Geräucherte Entenbrust, Couscous
Salat, Apfel-Meerrettich Vinaigrette



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.

CHF Walliser Spezialitäten CHF

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

14 Portion Raclette (v) 11

14 Raclette nach Lust und Hunger
mit Trockenfleisch und einem
Früchteteller mit Sorbet 45

Walliser Käseschnitte
mit Schinken und Ei 25

Lammzüngli, Balsamico-Portwein-
Sauce, Chili Nudeln, Gemüse 31

Tortellini mit Lammfleischfüllung
auf Blattspinat mit Balsamico 22

Walliser Teller mit Trockenfleisch,
Lammkeule (hausgemacht), Roh-
schinken, Speck, Salami, Käse 29

Trockenfleischteller (hausgemacht) 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» (v)
mit Silberzwiebeln, Gurken und
Raclettekartoffeln 32



Zermatter Lamm- und Grillspezialitäten	CHF
Lammkarree vom Grill mit Kartoffelgratin und Gemüsevariation	61
Lammhuft rosa gebraten, Schalotten-Preiselbeere-Konfitüre, Kichererbsen- Kartoffel-Medaillon und Gemüse	46
Tandoori mariniertes Lamm Entrecote, Gemüse-Kartoffelragout «India»	48
Lamm Burger im Laugenbrötchen mit Raclette Käse	36
Geschmorte Lammhaxe an kräftiger Rotweinsauce mit Gratin und Gemüse	41
Hausgemachte Lambratwurst oder Lamm-Käsebratwurst mit Knoblauch-Meerrettich-Butter, Rösti und Gemüse	35
Lammragout von „Pauls Schwarznasen Lämmern“, Reis und Gemüse	39
Geschnetzelte Lammlieber mit Schalotten-Preiselbeere-Konfitüre, Couscous und Gemüse	32
Lammgigot vom Grill medium gebraten mit Kartoffelgratin und Gemüse	49
Tandoori marinierte Poulet Brust, Gemüse-Reisragout „India“	42
„Châteaubriand“ mit Gemüsevariation, Gratin und Sauce Béarnaise <i>ab 2 Personen, Preis pro Person</i>	65
Indisches Ragout vom Lammfilet, Gemüse und Reis	45
Aus Seen & Meeren dieser Welt	
Zanderfilet, Couscous, Tomaten, Basilikum und Oliven	40
Red Snapper Filet, Ananas-Currybutter, Chili Nudeln und Gemüse	42
Tandoori marinierte Krevetten, Gemüse-Reisragout «India»	42
Herkunftsdeklaration:	
Lamm: aus hauseigener Zucht CH (solange Vorrat) dann CH, NZ	
Kalb: CH	Rind: CH, AU, USA
Schwein: CH	Geflügel: CH, FR, HUN
Wild: AT	Fisch und Meeresfrüchte: CH, Atlantik, Asien

Soupes

Soupe à la crème de ruccola au vinaigre balsamique (v)	CHF 14
Soupe de crème de fenouil et jambon de Parme	14
Bouillon avec crêpes au sésame	14

Entrées

Gigot d'agneau séché avec chutney d'abricots et de gingembre, parmesan	27
Carpaccio d'agneau, pesto de cerfeuil et de noisettes, asperges vertes, parmesan	25
Langues d'agneau avec une vinaigrette de légumes aux herbes et à l'ail	23

Salades

Salade mêlée	14
Salade de feuilles colorées, vinaigrette à l'huile de chardon et au vinaigre balsamique	16
Magret de canard fumé, taboulé, vinaigrette de pomme et raifort	18



Version digitale du menu

Spécialités valaisannes

CHF

**En exclusivité : fromage à raclette
provenant du lait des vaches de la Tradition
Julen à Zermatt**

Portion raclette (v)	11
Raclette à discrétion avec viande séchée et assiette de fruits avec sorbet	45
Croûte au fromage valaisan, œuf et jambon	25
Langue d'agneau, sauce au porto balsamique, nouilles au chili, légumes	31
Tortellini farcis à la viande d'agneau sur des épinards au vinaigre balsamique	22
Assiette valaisanne avec viande séchée, gigot d'agneau séché (fait maison) jambon cru, lard, salami et fromage	29
Assiette de viande séchée	32
Fondues (prix par personne / à discrétion)	
Fondue «Schäferstübli» avec viande d'agneau	51
Fondue Chinoise avec du porc, du bœuf et du veau	51
Fondue Bourguignonne avec l'huile chaude et dés de bœuf	51
Fondue au fromage „maison (v)” petits oignons, cornichons et pommes de terre	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.



Agneau et spécialités grillées	CHF
Carré d'agneau du grill avec gratin de pommes de terre et variation de légumes	61
Rôti d'agneau rôti rose, confiture d'échalotes et de canneberges, médaillon de pois chiches, pommes de terre et légumes	46
Entrecôte d'agneau marinée au tandoori, ragoût de légumes et de pommes de terre « Indien »	48
Burger d'agneau, pain bretzel, fromage à raclette	36
Jarret d'agneau braisé dans une sauce corsée au vin rouge avec gratin de pommes de terre et légumes	41
Saucisse d'agneau « maison » ou sa variante au fromage, sur beurre à l'ail et au raifort avec Rösti et légumes	35
Ragout d'agneau des nez noirs de Paul Julen, riz et légumes	39
Foie d'agneau émincé, confiture d'échalotes et d'airelles, couscous et légumes	32
Gigot d'agneau du grill rôti rosé, gratin et légumes	49
Poitrine de poulet marinée au tandoori, ragoût de riz aux légumes « indien »	42
„Châteaubriand“ avec gratin, légumes et sauce Béarnaise	
à partir de 2 personnes, prix par person	65
Ragoût de filet d'agneau « style indien », légumes et riz	45
En provenance des lacs et mers	
Filet de sander, couscous, tomates, basilic, olives	40
Filet de vivaneau, beurre d'ananas au curry, nouilles au chili et légumes	42
Crevettes marinées au tandoori, ragout de légumes et riz « indien »	42

Déclaration viande et poisson

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

Boeuf: CH, AU, USA

Porc: CH

Gibier: AT

Veau: CH

Poulet: CH, FR, HUN

Poisson et fruits de mer: CH, Atlantik, Asien

Soups

Ruccola cream soup with balsamic vinegar (v)	CHF 14
Cream of fennel soup with Parma ham	14
Broth with sesame pancakes	14

Starters

Dried leg of lamb (homemade) with figs and parmesan	27
Lamb carpaccio marinated with chervil-hazelnut Pesto, green asparagus, parmesan cheese	25
Lamb tongues with vegetable-herbs and garlic oil dressing	23

Salads

Mixed salad	14
Colorful leaf salad, safflower oil & balsamic dressing	16
Smoked duck breast, couscous salad, apple-horseradish dressing	18



Digital version of the menu

Valais specialties

CHF

Exclusively with us: Raclette from original mountain cheese from Tradition Julen Zermatt

Portion of Raclette (v)	11
Raclette as much as you like with dried meat and a fruit plate with sorbet	45
Cheese slice from the Valais with ham and egg	25
Lamb tongue, balsamic port wine, chili noodles, vegetables	31
Tortellini with lamb filling, spinach leaves with balsamic vinegar	22
Valais platter with dried meat, dried leg of lamb (homemade), raw ham, bacon, salami and cheese	29
Dried meat platter (homemade)	32

Fondues

(per person / all you can eat)

Fondue «Schäferstübli» with lamb	51
Fondue Chinoise (broth) with meat of pork, beef & veal	51
Fondue Bourguignonne with hot oil & cubes of beef	51
Cheese fondue „maison“ (v) with silver onions, cucumber and raclette potatoes	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.



Lamb and grill specialties	CHF
Grilled rack of lamb with potato gratin and vegetables	61
Lamb leg roasted pink, shallot-cranberry jam, chickpea-potato medallion and vegetables	46
Tandoori marinated lamb entrecote, vegetables and potato ragout "India style "	48
Lamb burger in lye bread with Raclette cheese and fries	36
Braised lamb knuckle in aromatic red-wine sauce, potato gratin and vegetables	41
Grilled homemade lamb sausage or lamb cheese sausage, with garlic-horseradish butter, rösti and vegetables	35
Lamb stew from „Paul's" black nose lambs, rice and vegetables	39
Sliced lamb liver, shallot cranberry jam, couscous and vegetables	32
Lamb gigot from the grill medium rare with potato gratin and vegetables	49
Tandoori marinated chicken breast, vegetable rice ragout "India"	42
„Chateaubriand" with gratin, vegetables and sauce Béarnaise from 2 persons, price per person	65
Lamb filet ragout "India style" with vegetables and rice	45
From lakes and seas of this world	
Pike perch fillet, couscous, tomatoes, basil, olives	40
Red snapper fillet, pineapple curry butter, chili noodles and vegetables	42
Tandoori marinated shrimps, vegetable ragout "India style"	42
<i>Declaration meat and fish</i>	
<i>Lamb: from our own farm CH (wihle stocks last) then CH, NZ</i>	
<i>Beef: CH, AU, USA</i>	<i>Veal: CH</i>
<i>Pork: CH</i>	<i>Poultry: CH, FR, HUN</i>
<i>Game meat: AT</i>	<i>Fish and seafood: CH, Atlantik, Asien</i>