

# WINTERKARTE

## VORSPEISEN

CHF

SALAT | Nüssli mit eingelegten Birnen und Randen, Buchenpilzen  
und Baumnuss-Vinaigrette  
vegan 14

FISCH | Königs-Makrele mariniert, Blumenkohl, Wasabi und Blutampfer 21



RIND | Tatar vom «Valais Prime» Filet traditionell mit Toast 100 g 26  
180 g 42  
mit Pommes frites oder grünem Salat +5



RAVIOLI | Ragout vom «Valais Prime» Lamm 1/2 22  
mit Ziger-Ravioli und Bergsalbei 1/1 32

RISOTTO | Steinpilz, mit karamellisierten Maronen, Trauben und Portulak  
vegetarisch 1/2 18  
1/1 32

KÄSE | «La Sanglée des Couardise» 150 g 29  
warmer Rotschmierkäse in Fichtenspan gereift, Tomatenbrot  
vegetarisch

## SUPPEN

KARTOFFEL | Rahmsuppe von der Laura-Kartoffel mit Wintertrüffel 12

PETERSILIE | Rahmsuppe von der Wurzel mit gebratenen Kalbsmilken 12

RIND | Consommé mit Madeira und Wintergemüse 12

## HAUPTGÄNGE

WOLFSBARSCH | Filet sautiert mit Peperoni-Sauce 39  
Risotto von sardischen Nudeln und Blumenkohl

STEINBUTT | Filet gebraten mit Miesmuschel-Vinaigrette, Safran-Pappardelle  
und glasierten Randen 46

RIND | Filet gebraten mit Markbein-Sauce, Käse-Wacholder-Küchlein und Steckrübe 52

Tradition Julen ist ISO-zertifiziert, standardisierte Abläufe können wir garantieren.



SGS

|  |                                | CHF |
|--|--------------------------------|-----|
| KALB   Rücken-Steak mit Buchenpilzen, zweierlei Kürbis<br>und gebratenem Laugen-Knödel       |                                | 52  |
| LAMM   Rosa gebratenes Entrecote mit Lorbeer-<br>kirsche, Bohnencreme und Kartoffelgratin    |                                | 48  |
| POULET   Brust sautiert mit Schwarzen Nüssen,<br>Portweinbirne, Sellerie und wildem Broccoli |                                | 42  |
| FONDUE CHINOISE   Rindsfiletwürfel, Saucen,<br>Pickel, House fries                           | 200 g                          | 48  |
|  | Rindsfilet Supplement<br>100 g | 15  |
| KICHERERBSEN   Panisse mit geschmorten<br>Auberginen und Peperoni vegan                      |                                | 32  |
| PASTA   Tagliatelle mit Wintertrüffel<br>vegetarisch   |                                | 34  |

## DESSERTS

|  |  |    |
|--|--|----|
| MANDEL   lauwarmes Mandelkuchlein mit<br>Ananas in Vanillekaramell und Piña<br>Colada von exotischen Früchten  |  | 14 |
| KAFFEE   Tiramisu mit Gewürzbirne,<br>Kaffee-Ganache und Kaffee-Glace mit<br>Krokant   |  | 14 |
| SCHOKOLADE   Komposition von Felchlin<br>Schokoladen mit Bratapfel-Kompott,<br>Tahiti-Vanilleglace mit Kakaobohnen-<br>Crumble und Mandelmilchschaum |  | 16 |
| KÄSE   Auswahl vom Käsebuffet  |  | 18 |

Preise inkl. Mehrwertsteuer und Service in Schweizer Franken.  
Bei Allergien und Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne.

### Deklaration Fleisch und Fisch:

Kalb, Lamm: Schweiz

Rind: Australien

Poulet: Frankreich

Königsmakrele: Australien

Wolfsbarsch Zucht: Griechenland

Steinbutt Zucht: Spanien

Tradition Julen ist ISO-zertifiziert, standardisierte Abläufe können wir garantieren.

