



Restaurant Julen

WINTER 2018/19

VORSPEISEN & SALATE CHF

Lachs mariniert mit Blutorangen, Minze und Pfeffer
auf Fenchelsalat mit Senfdressing 22

Carpaccio vom Kalbsfilet mit Kerbelpesto, Alpkäse,
und schwarzen Kirschen 23

Entenleberterrine an Apfel-Meerrettichsalat
und Orangenmeersalz 21

Bunter Blattsalat mit Portweinemelonen, Alpkäsewürfeln
und gerösteten Pistazien an Melonen-Balsamicodressing 18

Salat vom Buffet 15

SUPPEN

Randencremesuppe mit Meerrettich und geräucherter Forelle 14

Kartoffel-Petersiliencremesuppe mit Sesam 14

Bouillon mit Steinpilzflädli und Portwein 14

WARME VORSPEISEN

Wildschweinfilet rosa gebraten mit würzigen Kirschen
und Balsamico 19

Tortelli gefüllt mit Sauerkraut, Speck und Zwiebeln
auf Dörrpflaumen und Kräuterbutter 18

Knusprige Crevetten auf Erbsenpüree 18

Fasanenbrust mit weissem Portwein und grünem Pfeffer
auf Gemüsespätzli 20

HAUPTGERICHTE	CHF
Rosa gebratenes Hirschfilet auf Erbsenpüree an Wacholderrahmsauce und Kerbelnudeln	52
Kalbssteak unter der Kräuter-Pfifferlings-Käsekruste mit Kartoffel-Zwiebel-Speckgalette und Gemüse	58
Lammentrecote gefüllt mit Laugenbrot und Ziegenkäse an Portwein-Knoblauchsauce, Kerbelnudeln und Gemüse	45
Geschmorte Lammhaxe an kräftiger Rotwein-Kräutersauce mit Kartoffelgratin und Gemüse	39
Lammzüngli an Sternanissauce, Bratkartoffeln und Gemüse	31
Irishes Rindshuftsteak medium gebraten an Armagnacsauce auf Gemüsespätzli	48
Im Zermatter Alpenheu gereiftes Rindsfilet rosa gebraten mit Gemüsespätzli und Gemüsebegleitung	57
Bisonfilet rosa gebraten an Armagnacsauce mit Kerbelnudeln und Gemüse	66
mit Rindsfilet	55
Spanferkel-Kotelett rosa gebraten mit Honig und Kräutern mit Gemüsespätzli	41

ABENDS VOM STÜBLIGRILL

Lammkarree vom Grill mit Kartoffelgratin und Gemüsevariation	56
«Châteaubriand» mit Kerbelnudeln, Gemüsevariation und Sauce Béarnaise ab 2 Personen, Preis pro Person	63

AUS SEEN & MEEREN DIESER WELT CHF

Riesencrevetten in Kokossauce mit Ingwer, Gemüse und Kartoffeln	49
Kingfischfilet gebraten auf Gemüsespätzli mit Ananas, Koriander und rosa Pfeffer	46
Zackenbarschfilet gebraten auf Kartoffel-Zwiebel-Speckgalette an grüner Pfefferbutter	42

WEDER FISCH NOCH FLEISCH

Kerbelnudeln mit Mozzarella und Basilikum an Tomatensauce	25
Gemüsespätzli mit Pilzen und Kräutern an Rahmsauce mit Käse überbacken	25
Kartoffel-Gemüseburger im Pankomantel gebacken auf Erbsenpüree	25

FLEISCH- & KÄSEFONDUES

(Preis pro Person)

Fondue Chinoise	45
Fondue Bourguignonne	45
Schäferfondue mit Lammfleisch	45
Käsefondue «Maison» serviert mit Weissbrot	29

DAS SÜSSE FINALE	CHF
Duo vom Schokoladenmousse auf Waldbeerengelee	15
Ricotta trifft Safranbirne in Begleitung von Schokoladen-Ingweweis	15
Warmes Schokoladenküchlein mit Passionsfruchtpralinen	16
Dörrfrüchte im Rumsirup mit Joghurt-Limetteneis	14
Crème brûlée von Julens Alpkäse mit süßem Feigenchutney	13
Früchteteller mit Quittensorbet	13
Caramelköppli mit Rahm und Früchten	11

Deklaration Fleisch und Fisch

Lamm: aus hauseigener Zucht CH (solange Vorrat) dann NZ / AUS

Rind: CH, Australien, USA

Kalb: CH

Schwein: CH

Geflügel: CH, Frankreich, Ungarn

Wild: Neuseeland, Argentinien

Fisch und Meeresfrüchte: CH, Atlantik, Asien

Preise inkl. Mehrwertsteuer und Service in Schweizer Franken.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne.

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

