



Restaurant Julen

ÉTÉ 2019

ENTREES & SALADES CHF

| | |
|--|----|
| Vitello tonnato avec salade roquette aux herbes | 20 |
| Tartare de filet d'Angus avec concombre, oignon huile de sésame et poivre noir sur toast à la saumure | 24 |
| Terrine de fromage de chèvre aux raisins, viande séchée et poire au vin rouge | 20 |
| Salade avec des cèpes et avocat avec une vinaigrette de sureau et huile de carthame | 17 |
| avec filet d'agneau | 21 |
| Brioche au basilic | |
| fourré au fromage frais, saumon fumé et oignons | 19 |
| fourré au fromage frais, avocat et mangue | 19 |
| Salade du buffet | 15 |

SOUPES

| | |
|--|----|
| Velouté d'ail des ours avec du saumon fumé | 14 |
| Velouté de curry avec d'ananas | 14 |
| Bouillon avec omelette aux légumes | 14 |

POUR LA PETITE FAIM

| | |
|---|----|
| Canneloni fourré du lapin sur l'épinard et beurre aux herbes | 19 |
| Poitrine de poulet croustillant sur pak choi aux pignons et coriandre | 18 |
| Nouilles au thym avec fromage de brebis et huile de noix | 18 |
| Assiette valaisanne avec viande séchée, gigot d'agneau séché (faite maison !), jambon cru, lard, salami et fromage | 29 |

Tradition Julen certifiée ISO, nous pouvons garantir des processus standardisés.



| PLATS PRINCIPAUX | CHF |
|--|-----|
| Filet de bœuf rôti rosé à la sauce au Tequila légumes et gnocchi de maïs au chili | 54 |
| ½ Portion | 37 |
| Filet de bœuf saignant, porté à maturation dans du foin des Alpes de Zermatt avec des nouilles au thym et légumes | 55 |
| Poitrine de canard sautée à l'huile de sésame et thym sur riz Orientale et légumes | 41 |
| Côtelette de porc Iberico avec des tomates séchées basilic et huile d'olives, gratin de pommes de terre et légumes | 49 |
| Saltimbocca de côtelette d'agneau à la sauce au vin rouge avec l'épinards et boules de pois chiches et lentilles à l'épinard | 49 |
| Entrecôte de bœuf Irlandais, rôti rosée sous une croûte de pain de seigle, graines de courge et herbes, gnocchi de maïs au chili et légumes | 51 |
| Ragout «d'agneau de Paul Julens mouton au nez noir», riz et légumes | 38 |
| Jarret d'agneau braisé avec sauce corsée au vin rouge gratin de pommes de terre et légumes | 39 |
| Langue d'agneau à la sauce au porto, gratin de pommes de terre et légumes | 31 |
| Carré d'agneau, rôti rosé, gratin de pommes de terre et légumes | 56 |
| Saucisse d'agneau ou saucisse d'agneau au fromage, rösti et légumes | 30 |
| Emincé de veau « zurichoise » avec rösti et légumes | 38 |
| ½ Portion | 27 |
| Escalope de veau « viennoise », légumes et accompagnement de choix | 38 |
| ½ Portion | 26 |

EN PROVENANCE DES LACS ET MERS CHF

| | |
|--|----|
| Steak d'espadon sur asperges vertes à la mangue et oignons rouges et riz | 45 |
| ½ Portion | 30 |
| Thai curry Masaman aux légumes, pommes de terre et crevettes | 42 |
| Filet de loup de mer aux tomates séchées, basilic et olives nouilles au thym et légumes | 45 |

PAS TOUJOURS DE LA VIANDE ET DU POISSON

| | |
|---|----|
| Gnocchi de maïs au chili avec des tomates séchées, basilic et huile d'olive | 25 |
| Boules de pois chiches et lentilles fourré d'épinards à la sauce tomate au curry | 25 |
| Thai curry Masaman aux légumes et pommes de terre | 25 |

FONDUES A LA VIANDE & AU FROMAGE prix par personne

| | |
|--|----|
| Fondue chinoise | 45 |
| Fondue bourguignonne | 45 |
| Fondue du berger avec viande d'agneau | 45 |
| Fondue au fromage «maison» servie avec du pain blanc | 29 |

| LE MOMENT DES DOUCEURS | CHF |
|--|-----|
| Mousse au chocolat blanc avec japonais de noisette et poire sec | 15 |
| Gâteau au chocolat tiède avec ragout des fraises à la menthe | 16 |
| Tartelette de framboise et fromage blanc à la sauce chocolat au citron vert | 14 |
| Panna cotta de grains de café avec prune affiné à l'Aperol | 13 |
| Entremets de pommes avec glacé vanille au Calvados | 14 |
| Assiette de fruits avec sorbet de crème acidulée | 13 |
| Flan caramel avec crème et fruits | 11 |

Déclaration viande et poisson

Agneau: De notre propre élevage (selon disponibilité) après NZ / AUS

Bœuf: CH, Australie, USA

Veau: CH

Porc: CH

Poulet: CH, France, Hongrie

Gibier: Nouvelle Zélande, Argentine

Poisson et fruits de mer: CH, Atlantique, Asie

Les prix comprennent la TVA de 7,7 % et le service en francs suisses.

Nous vous conseillons volontiers en cas d'allergies et d'intolérances.

Tradition Julen certifiée ISO, nous pouvons garantir des processus standardisés.

