



Restaurant Julen

HIVER 2018/19

ENTREES & SALADES	CHF
Saumon mariné à l'orange sanguine, menthe et poivre sur salade de fenouil au dressing à la moutarde	22
Carpaccio de filet de veau et pesto au cerfeuil, fromage d'alpage et cerises noires	23
Terrine de foie de canard avec salade de pommes & raifort et sel marin à l'orange	21
Salade avec melon au porto, cubes de fromage d'alpage pistaches grillées au dressing balsamique au melon	18
Salade du buffet	15
SOUPES	
Velouté de betteraves au raifort et truite fumée	14
Velouté de pommes de terre au persil et sésame	14
Bouillon célestine aux bolets et porto	14
ENTREES CHAUDES	
Filet de sanglier saignant avec cerises épicées et balsamique	19
Tortellis farcis à la choucroute, lard et pruneaux secs et beurre aux herbes	18
Crevettes croustillantes sur purée de petits pois	18
Poitrine de faisan avec porto blanc et poivre vert sur spätzlis aux légumes	20

PLATS PRINCIPAUX	CHF
Filet de cerf saignant sur purée de petits pois à la sauce à la crème au genévrier et nouilles au cerfeuil	52
Steak de veau dans une croûte aux herbes, chanterelles et fromage galette de pommes de terre aux oignons et au lard	58
Entrecôte d'agneau farcie au pain à la saumure et fromage de chèvre, sauce au porto et à l'ail, nouilles au cerfeuil et légumes	45
Jarret d'agneau braisé à la sauce corsée au vin rouge et aux herbes avec gratin de pommes de terre et légumes	39
Petite langue d'agneau à l'anis étoilé, pommes de terre grillées et légumes	31
Rumsteak de bœuf irlandais à point à la sauce Armagnac sur spätzlis de légumes	48
Filet de bœuf saignant porté à maturation dans du foin des Alpes de Zermatt avec spätzlis aux légumes et accompagnement de légumes	57
Filet de bison saignant à la sauce Armagnac avec nouilles au cerfeuil et légumes	66
avec filet de bœuf	55
Côtelette de cochon de lait saignante avec miel et herbes spätzlis aux légumes	41

LE SOIR SUR LE GRIL DU STÜBLI

Carré d'agneau du grill avec gratin de pommes de terre et variation de légumes	56
Châteaubriand avec nouilles au cerfeuil et variation de légumes, sauce béarnaise à partir de 2 personnes, prix par personne	63

EN PROVENANCE DES LACS ET MERS CHF

Crevettes géantes à la sauce aux noix de coco et gingembre,
légumes et pommes de terre 49

Séριοle grillée sur spätzlis aux légumes avec ananas, coriandre,
et poivre rose 46

Filet de mérου grillé sur galettes de pommes de terre aux oignons
et lard au beurre de poivre vert 42

PAS TOUJOURS DE LA VIANDE ET DU POISSON

Nouilles au cerfeuil à la mozzarella et basilique
à la sauce tomate 25

Spätzlis aux légumes avec champignons et herbes à la sauce
à la crème, gratinés au fromage 25

Burger de pommes de terre et aux légumes
cuit dans une chapelure de panko sur purée de petits pois 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
Duo de mousse au chocolat sur gelée de baies sauvages	15
La ricotta à la rencontre de la poire au safran accompagnés de glace au chocolat et gingembre	15
Petit gâteau tiède au chocolat avec pralines du fruit de la passion	16
Fruits secs au sirop de rhum avec glace au yogourt & citron vert	14
Crème brûlée de fromage de l'alpage de Julen avec chutney doux aux figues	13
Assiette de fruits avec sorbet de coing	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, 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.

