



SPEISEKARTE

À LA CARTE

Sommer/ Été / Summer

VORSPEISEN

CHF

Lamm Ravioli, Buttermilchsauce, Liebstöckel Pesto, Pfifferlinge, Belperknollen Käse	21
Carpaccio vom Eringer Rinderfilet, Büffel Burrata, Pistazien, Rucola, Salzzitronen Creme, Olivenerde	28
Tomaten Mousse, gegrillte Zucchini Röllchen, Kaffee Grisini, Petersilien Gel, Gartenkresse	19
Blattsalat, Balsamico Dressing, geröstete Kerne, Roggenbrotchips, Radieschen, Datterino Tomaten, Sprossen	15
 mit Zermatter Bergkäsepraline	+ 5
Caesar Salat, Hobelkäse, Croutons, Tomate, Schnittlauch, Honig-Senf Dressing	21
mit Faläfel (3 St.)	+ 6
mit Hühnerbrust und Speck	+ 9
mit Krevetten und Speck (5 St.)	+15
Salat vom Buffet	16

SUPPEN

Mais Kokos Suppe, Popcorn, Chili Honig	14
mit Krevette	17
Tomatensuppe, Croutons, Basilikum Pesto	12
 Rindskraftbrühe, Siedfleisch Würfel vom Eringer Rind, Flädle	14



HAUPTGÄNGE

CHF



Wienerschnitzel vom Eringer Kalb in Butter gebacken, Preiselbeeren Kompott,
Tagesgemüse, Pommes Frites

50g 39
100g 44
150g 49

Rindsfilet, Rotweinsauce, Tagesgemüse, Beilage nach Wahl
Kartoffelgratin oder Pommes Frites oder Reis

160g 49



Tatar vom Eringer Rind, Basilikum Pesto, Balsamico Reduktion,
Parmesan & Roggenbrot Chips, serviert mit Pommes oder Toast oder Blattsalat

100g 28
200g 39



Alpenhof Burger vom Eringer Rind, BBQ Sauce, Honig-Senf Sauce,
Zermatter Bergkäse, Speck, Tomaten, Salat und Pommes Frites

160g 36



Fondue Chinoise mit Rindsfilet oder Lammfilet, verschiedene Saucen und Beilagen,
Pommes Frites oder Basmatireis

200g 49

Supplement pro 100g +12



Tradition Julien Eringer Kalbsbratwurst, Rahmsauce, Kartoffelpüree, Bundkarotten

29

Kalbskotlette, Sauce Bernaise, glasierte Petersilien-Wurzeln, Safran Pfannkuchen,
Honig-Haselnüsse

52

Crepe gefüllt mit Aubergine und Walliser Kuhziger Käse, paniert in Pankomehl,
konfierte Kirschtomaten, Walliser Aprikosen Chutney

32

Ragout vom Alpenlamm, Wurzelgemüse, hausgemachte Casarecce

38

Hausgemachte Casarecce, schwarzer Trüffel, Walliser Rohschinken, Sauerrahmsauce,
Frühlingszwiebeln

39

Spinat Risotto, Gartenerbsen, Morchel Pilze, Granatapfelkerne

27

mit 5 Krevetten 37

Walliser Flussbarsch, Harissa, geröstete Süsskartoffeln, Minz-Joghurt, Sesam Krokant

36



DESSERT

CHF

Mandelküchlein, Walliser Aprikosen, Matchatee Eis (vegan)	17
Crêpe, Erdbeeren, Dulce de Leche Creme, Pinienkern Krokant, Mascarpone Schaum	15
Warmer Schokoladen Brownie, Schweizer Kirschen, Zermatter Joghurt Eis	18
Käseteller, hausgemachtes Fruchtbrot	19

**Unsere Mitarbeitenden geben gerne Auskunft über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.
Bitte fragen Sie uns.**

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer

Fleisch

Kalb und Rind aus eigener Zucht solange Vorrat danach CH

Lamm CH, DE

Schwein CH

Fisch / Meeresfrüchte

Flussbarsch CH

Krevetten VN

Brot und Backwaren

Hausgemacht oder CH

Tradition Julien ist ISO-zertifiziert. Standardisierte Abläufe können wir garantieren.

