

Suppen CHF

Pastinakencremesuppe
mit Sesamcroutons 14

Kerbelcremesuppe mit Walnüssen 14

Rinds-Bouillon
mit Siedfleisch und Gemüse 14

Vorspeisen

Hausgetrocknete Lammkeule mit
Birnen-Senfchutney 27

Lamm Carpaccio, Mango, rosa
Pfeffer, Zwiebeln, Trüffelöl 25

Lammzüngli mit Tomatenpesto
und Maissalat 23

Salate

Gemischter Salat 12

Bunter Blattsalat an Zitronen-
Mellissen-Olivenöl Dressing 16

Salat mit Gurken, Zwiebeln, Kräutern,
Artischocken und Sauerrahm 18
mit Lammkotelett 24

Walliser Spezialitäten CHF

**Exklusiv bei uns: Zermatter
Raclette-Käse hergestellt aus der
Vollmilch der Tradition Julen Kühe**

Portion Raclette 11

Raclette à discrétion, Trockenfleisch,
Früchteteller mit Sorbet 45

Walliser Käseschnitte
Schinken und Ei 25

Lammzüngli, Senfkornsauce,
Petersiliennudeln, Gemüse 36

Tortellini mit Lamm-Chili Füllung,
Tomaten-Olivenragout 23

Walliser Teller mit Trockenfleisch,
Lammkeule (hausgemacht), Roh-
schinken, Speck, Salami, Käse 32

Trockenfleischteller
(hausgemacht) 32

Digitale Version der Speisekarte



FLEISCH- & KÄSEFONDUES (Preis pro Person / à discrétion) CHF

Fondue Chinoise 55

Scheiben vom Kalb-, Rind- & Schweinefleisch, welche auf dem Tisch in einem Topf mit Kraftbrühe zubereitet werden, dazu servieren wir verschiedene Saucen, Früchte, Essiggemüse und Pommes-Frites

Fondue Bourguignonne 55

Würfel vom Rindfleisch, welche auf dem Tisch in einem Topf mit Öl frittiert werden, dazu servieren wir verschiedene Saucen, Früchte, Essiggemüse und Pommes-Frites (optional mit Lammfleisch)

Schäferfondue mit Lammfleisch 55

Scheiben vom Lammfleisch, welche auf dem Tisch in einem Topf mit Kraftbrühe zubereitet werden, dazu servieren wir verschiedene Saucen, Früchte, Essiggemüse und Pommes-Frites

Käsefondue «Maison» mit Weissbrot, Kartoffeln,
Silberzwiebeln und Cornichons 35

(auf Wunsch ohne Alkohol zubereitet)

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

Preise inkl. Mehrwertsteuer und Service in Schweizer Franken.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne.

* Kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein



Zermatter Lamm- und Grillspezialitäten

CHF

Lammkarree vom Grill saignant, Kartoffelgratin und Gemüsevariation	
(serviert in 1 Service / 1 Teller)	58
klassisch (serviert in 2 Service / 2 Teller)	69
„Châteaubriand“ mit Gemüsevariation, Petersiliennudeln, Sauce Béarnaise	
(Ab 2 Personen)	(serviert in 1 Service / 1 Teller) 58
	klassisch (serviert in 2 Service / 2 Teller) 69
Lammhuft aromatisiert mit Garam Masala (indische Gewürzmischung), Maisschnitte und Gemüse	46
Lamm Entrecote «India» mit Reis und Gemüse	48
Lamm Burger im Laugenbrötchen mit Raclette Käse und Pommes-Frites	36
Geschmorte Lammhaxe an kräftiger Rotweinsauce, Kartoffelgratin, Gemüse	41
Hausgemachte Lammbratwurst oder Lamm-Käsebratwurst, Curry-Minzbutter, Rösti, Gemüse	35
Lammragout von „Pauls Schwarznasen Lämmern“, Reis, Gemüse	39
Geschnetzelte Lammleber mit Olivenöl, Granatapfel, Pinienkernen, Kerbel, Petersiliennudeln und Gemüse	35
Streifen vom Australischem Angus Entrecote «India», Reis und Gemüse	42
Iberico Kotelett vom Grill, Senfkornsauce, Petersiliennudeln, Gemüse	58
Rib Eye vom Irischen Rind, mit Annans-Curry Senf, Kartoffelgratin & Gemüse	350g (alleine oder zu zweit) 78

Aus Seen & Meeren dieser Welt

CHF

Saiblings Filet gebraten mit Orangen, rosa Pfeffer-Chutney, Gemüsebeet, Reis	48
Adlerfisch gebraten mit Olivenöl, Granatapfel, Pinienkernen, Kerbel, Gemüsecanelloni	48
Kabeljaufilet in der Tomaten-Basilikumkruste, Blattspinat, Sesam-Weissweinsauce, Petersiliennudeln	48

Deklaration Fleisch, Fisch & Brot

Lamm: aus hauseigener Zucht CH (solange Vorrat) dann CH, AUS*, IR

Rind: CH, AUS*/**, ARG*, IR

Kalb: CH

Schwein: CH / ESP

Geflügel: HUN / F