



SPEISEKARTE
À LA CARTE

Frühling

VORSPEISEN

CHF

 Ravioli vom Eringer Rippenfleisch, Zwiebel Konfitüre, Heu Schaum	21
Tatar vom Alpenlachs, Rhabarber Sorbet, weisser Portwein, Honig	21
Walliser Kuh Ziger mariniert in Alpenkräutern, grüne Spargelcreme & Spargelspitzen, Kakao Haselnuss Streusel	19
Caesar Salat, Hobelkäse, Croutons, Schnittlauch, Honig Senf Dressing	21
mit Falafel	+ 6
mit Pouletbrust und Speck	+ 9
mit Krevetten und Speck	+12
 Blattsalat, Honig Dressing, geröstete Kerne, Roggenbrotchips, Radieschen, Tomaten, Apfel, Sprossen	15
mit Käsepraline vom Zermatter Bergkäse	19
Salat vom Buffet	16

SUPPEN

Spargel-Safran Suppe, Roggenbrotbrösel	14
mit Krevetten	18
Tomatensuppe, Croutons, Kräuter 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
	Tatar vom Eringer Rind, Basilikum Pesto, getrocknete Tomaten, Parmesan & Roggenbrot Chips, serviert mit Pommes oder Toast oder Blattsalat	100g	28
		200g	38
	Alpenhof Burger vom Eringer Rind, Sesam Brioche, BBQ & Honig-Senf Sauce, Zermatter Bergkäse, Speck, Tomaten, Salat und Pommes Frites	150g	36
	Fondue Chinoise mit Rindsfilet oder Lammfilet, verschiedene Saucen, Pommes Frites oder Basmatireis	200g	49
		Supplement pro 100g	+15
	Tradition Julen Eringer Kalbsbratwurst, Rahmsauce, Kartoffelpüree, Bundkarotten		29
	Tradition Julen Eringer Kalbskotelett, Balsamico Sauce, grüne Tagliolini, konfierte Kirschtomaten, Bärlauchpesto	200g+	54
	Rindsfilet mit Petersilienkruste, geröstete Rosmarinkartoffeln, weisser Spargel, Sauce Bernaise	160g	56
	Weisser Spargel, Kochschinken, Tradition Julen Rohschinken, Sauce Hollandaise, Rosmarinkartoffeln		38
	Ragout vom Alpenlamm, Wurzelgemüse, Basmati Mandelreis		38
	Walliser Flussbarsch Filets, hausgemachte Spaghetti, Basilikum Schaum, gegrillte Paprika, Pistazien, Olivenerde		38
	Morchel Risotto, Frühlingszwiebel, getrocknete Aprikosen, Walliser Hobelkäse mit Krevetten		29 39



DESSERT

CHF

Schokoladen Brownie, Pistaziencreme, Rahm, Himbeer Sorbet	16
Kaffee Parfait, Bananen, Tahiti Vanille Kompott, Ananas Sorbet	16
FrISChe Erdbeeren, Meringue, Kalamansi Sorbet	17
Käseteller, hausgemachtes Früchtebrot	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

Schwein CH

Poulet CH

Fisch / Meeresfrüchte

Flussbarsch CH

Alpenlachs CH

Krevetten VN

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

