








SPEISEKARTE

SOMMER 2023



D

VORSPEISEN

CHF








 Eringer Schmorfleisch Tortellini, Alpenkräuter Pesto und Heuschaum	19
Walliser Saibling hausgeräuchert, Gurkenkaltschale, Wassermelone, Hanföl und Nüsse	19
 Eringer Siedfleisch im Aspik mit Sauerrahm Schaum, Kerbel Gel und süss-sauren Radieschen	19
 Türmchen von San Manzano Tomaten, Walliser Kuhziger Käse, Basilikum Pesto, Apfel Balsamico, Pinienkerne, Parmesan Chips	17
 Blattsalat, Balsamico Dressing, geröstete Kerne, Roggenbrotchips, Radieschen, Apfel, Sprossen mit Käsepraline vom Zermatter Bergkäse	15 19
Ceasar Salat, Speck, Croutons, Parmesan, Tomaten, Schnittlauch, Sprossen	18
mit Pouletbrust	27
mit Krevetten	27
 mit Käsepraline	23
Salat vom Buffet	15

SUPPEN

 Alpenheu-Schaumsuppe, Tradition Julen Lammtrockenfleisch oder Riesenkrevette	16
Tomatensuppe, Croutons, Kräuter-Pesto	9
 Rindskraftbrühe, Siedfleisch Würfel vom Eringer Rind, Flädle	12



HAUPTGÄNGE

	Kotelett vom Eringer Kalb, Apfelkruste, Kartoffel Kroketten, Pak Choi, Calvados Bratensauce		52
	Wienerschnitzel vom Eringer Kalb in Butter gebacken, Preiselbeeren-Kompott, Tagesgemüse, Pommes Frites		45
	Tartar vom Eringer Rind serviert mit Pommes oder Toast oder Blattsalat	100g	27
		200g	38
	Alpenhof Burger vom Eringer Rind, BBQ Sauce, Honig-Senf Sauce, Zermatter Bergkäse, Speck, Tomaten, Salat und Pommes Frites		36
	Ragout vom Alpenlamm, Wurzelgemüse, Basmati-Pistazienreis		33
	Risotto, Pfifferlinge, junger Spinat, getrocknete Tomaten, Mascarpone		24
	Gegrillter Halloumi, Ratatouille Gemüse, knusprige Kichererbsen, Olivenerde		26
	Hausgemachte Spaghetti Alpenhof Style hausgeräuchertes Pökelfleisch vom Eringer Kalb, Walliser Hobelkäse, Sauerrahm Sauce		28
	Fondue Chinoise mit 200g Rind oder 200g Lamm, verschiedene Saucen, Beilagen, Petersilien Fritt, Pommes Frites oder Basmatireis		49
	Supplement pro 100g		16
	Tradition Julen Eringer Kalbsbratwurst, Rahmsauce, Kartoffelpüree, Bundkarotten		29
	Walliser Forellenfilet, Walliser Aprikosen Chutney, Walliser Roggenbrot Brösel, Creme, Chips von der Pastinake		37



DESSERT

Karotten Biskuit, Frischkäsecreme, Salz-Karamell Eis, Herzkirschen	14
Kalter Kokosmilch-Reispudding, Sommer Beeren, Passionsfrucht Sorbet	16
Warmes Schokoladenküchlein, weisser Schokoladenschaum, Himbeer Sorbet	14
Käseteller	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

Rind CH
Kalb CH
Schwein CH
Lamm CH
Huhn CH

Fisch / Meeresfrüchte

Forelle CH
Saibling CH / GB
Krevetten VN

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

