



SPEISEKARTE
À LA CARTE

Winter / Hiver/ Winter

ENTREES

CHF



Cannelloni de courge au jambon cru Tradition Julien,
croquant de graines de courge et mousse de lard 21

Dos de chevreuil fumé, mousse au babeurre, caviar de pomme verte,
sauce moutarde aigre-douce, cheveux d'ange croustillants 21

Boule de betterave rouge farcie de fromage frais de vache, noix noires, pointes de salade,
Wang Tang Chip 19

Saumon des Alpes mariné, mousse de citron vert, zeste de citron vert sucré,
cresson, lentilles béluga soufflées 19



Salade verte, vinaigrette balsamique, graines grillées, chips de pain de seigle,
radis, pousses de raisin 15

avec praliné au fromage montagne de Zermatt 19

Mâche, sauce miel-moutarde, œuf à la coque, croûtons de pain, chips de lard 19

Salade du buffet 16

SOUPES

Soupe de mousse de homard, crevette, mousse de safran, huile de piment 17

Soupe à la mousse de potiron, ris de veau croustillants, graines de potiron, huile de potiron
sans ris de veau 17
14

Soupe de tomates, croûtons, pesto aux herbes 12







Bouillon de bœuf, bœuf d'Hérens en cubes façon pot au feu, « Flädle » 14



PLAT PRINCIPAL

CHF

| | | | |
|---|--|-----------------------------|----------------|
| | Ragoût d'agneau des Alpes, légumes-racines, riz basmati aux amandes | | 36 |
| | Carré de cerf, croûte de noisettes, jus de gibier, chocolat noir, crème de racines de persil | | 44 |
| | Filet de bœuf, jus au romarin et miel, chou frisé à la crème, croquettes de pommes de terre truffées | 160g | 54 |
| | Ragoût de chevreuil, chou rouge braisé au porto, châtaignes, « Spätzle » aux herbes, chips de chou plume | | 38 |
|  | Escalope viennoise de veau d'Hérens poêlée au beurre, compote d'airelles, légumes du jour, frites | 50g 100g 150g | 39 44 49 |
|  | Tartare de bœuf d'Hérens, pesto, chips de parmesan, tomates séchées, chips de pain de seigle, servi avec des frites ou des toasts ou une salade verte | 100g 200g | 27 38 |
|  | Alpenhof Burger de bœuf d'Hérens, brioche au sésame, sauce BBQ, sauce au miel et à la moutarde, fromage montagnard de Zermatt, lard, tomates, salade, frites | 150g | 36 |
|  | Fondue chinoise avec bœuf ou d'agneau, diverses sauces, garnitures, frites ou riz basmati | 200g supplément par 100g | 49 +15 |
|  | Saucisse de veau d'Hérens à rôtir de la Tradition Julen, sauce à la crème, purée de pommes de terre, carottes | | 29 |
| | Perche de Valais, risotto au safran, oignon argentés au porto, crumble de pain de seigle | | 37 |
| | « Spätzle » aux herbes, sauce à la crème, chou rouge braisé, châtaignes, chips de chou plume | | 26 |
| | Risotto au safran et à la noix de coco, pousses de mungo, pesto de menthe, chips de chou plume (végétalien possible) | | 26 |
| | avec des crevettes | | 34 |



DESSERT

CHF

| | |
|---|----|
| Mousse au fromage blanc, cerises confites, vin chaud, meringues, noix | 16 |
| Tarte à la vanille, poire pochée, glace aux châtaignes | 16 |
| Brownie chaud au chocolat, sorbet exotique, mousse au chocolat blanc | 17 |
| Assiette de fromage | 19 |

Notre personnel vous renseigne volontiers sur les ingrédients susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances. N'hésitez pas à nous demander conseil.

Tous les prix s'entendent en francs suisses, TVA incluse.

Viande

Veau et Bœuf de notre élevage jusqu'à épuisement du stock, ensuite de CH

Agneau CH

Cerf & Cevreuil AT & DE

Porc CH

Poisson / Fruits de mer

Truite CH

Saumon CH

Crevettes VN

Tradition Julen est certifié ISO. Nous pouvons garantir des processus standardisés.

