

DEUTSCH



Die Menükarte ist auch digital erhältlich



VORSPEISEN & SALATE CHF

Tatar vom Wasserbüffelfilet mit Pinienkernen, Zwiebeln, Knoblauch und Olivenöl	28
Carpaccio vom Hirschrücken mit Kürbiskernpesto und schwarzen Kirschen	26
Sashimi vom Lachs, Glasnudeln mit Passionsfruchtvinaigrette	25
Lachsfilet mariniert mit Sesamöl, rosa Pfeffer, Thymian und Meersalz auf Senfkohlsalat-Beet	22
Ziegenkäse-Dörripflaumenpraline mit Nüssen und Traubenkompott	20
Blattsalat mit Blätterteig-Käsegebäck an einem Dressing mit Estragon und rosa Pfeffer	18
Salat vom Buffet	16

SUPPEN CHF

Basilikumcremesuppe mit Mascarpone	14
Maiscremesuppe mit Chili	14
Bouillon mit Steinpilzen und Sherry	14
Tagessuppe (bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter)	12

WARME VORSPEISEN CHF

Trüffelnudeln mit Crevetten und Distelöl	25
Venusmuschel-Mango-Gratin mit Tomatenwürfel und Mellisse	23
Empanada mit Schweinefleischfüllung	18
Kokoscurry mit Gelberbsenbällchen	18
Portion Raclette	11

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

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.



HAUPTGERICHTE

CHF

Im Zermatter Alpenheu gereiftes Rindsfilet medium mit Trüffelnudeln und Gemüse	62
Entrecote vom Wasserbüffel, glasiert mit Grappa, Balsamico und Pfeffer auf Ruccola, mit Polenta-Peperonikrokette und Gemüse	62
Stroganoff vom Wasserbüffelsteak mit Burrata im Reisring	58
Kotelett vom Ibericoschwein unter der Nuss-Pfeffer-Dörrobstkruste an Sherrysauce, Gratin und Gemüse	46
Marinierte Pouletbrust auf Kokoscurry	38
Lammrack glasiert mit Grappa, Balsamico und Pfeffer, mit Polenta- Peperonikrokette und Gemüse	48
Lammragout von „Pauls Schwarznasen Lämmern“, Nudeln und Gemüse	39
Geschmorte Lammhaxe, kräftige Rotwein-Kräutersauce, Kartoffelgratin und Gemüse	41
Lammzüngli, Kräuter-Pfeffer Sauce, Kartoffelgratin und Gemüse	33

AM ABEND – VOM SCHÄFERSTÜBLI GRILL

Lammkarree vom Grill saignant, Kartoffelgratin und Gemüsevariation	(serviert in 1 Service / 1 Teller) 58
	klassisch (serviert in 2 Service / 2 Teller) 69
„Châteaubriand“ saignant, Trüffelnudeln, Gemüse, Sauce Béarnaise	
ab 2 Personen, Preis pro Person	(serviert in 1 Service / 1 Teller) 58
	klassisch (serviert in 2 Service / 2 Teller) 69
Rib Eye vom Irischen Rind, mit Annans-Curry Senf Kartoffelgratin & Gemüse	350g (alleine oder zu zweit) 78

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.



AUS SEEN & MEEREN DIESER WELT CHF

Schwertfischwürfel „Stroganoff“ mit Trüffelnudeln und Gemüse	52
Wolfsbarschfilet gebraten mit Oliven, Tomatenwürfel und Zitronen-Mellise dazu Polenta-Peperonikrokette und Gemüse	52
Riesenkrevetten, mit Ingwer, Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Tomaten im Reising	48

WEDER FISCH NOCH FLEISCH

Kokos- Gemüsecurry mit Mango im Reising	27
Gelberbsenbällchen mit Ingwer, Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Tomate	27
Trüffelnudeln mit Pinienkernen, Broccoli, Steinpilzen und Mascarpone	27

FLEISCH- & KÄSEFONDUES

(Preis pro Person / à discrétion)

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.



DIE SÜSSE VERFÜHRUNG

CHF

Warmes Schokoladeküchlein mit Amarettoparfait	16
Schokoladenmousse von der bolivianischen Grand Cru Schokolade mit Waldbeergelee und Schokoladencookies	15
Zitronengras „Crème Brulée“ mit Papayaragout	15
Kokoscreme mit Cashewkernen und Eis von der Litschi-Frucht	14
Joghurtterrine mit Johannisbeeren und Honig	13
Früchteteller mit Mocca Sorbet	13
Karamellköpfler mit Rahm und Früchten	12
Tagesdessert	12

Deklaration Fleisch und Fisch

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

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

Kalb: CH

Büffel: IT

Schwein: CH

Geflügel: HUN / F

Wild: NZL

Krevetten: VNM

Fisch: JPN, NOR, DNK

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

** Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein



FRANCAIS



La carte de menu est également disponible en version digitale



ENTRÉES & SALADES

FRANCAIS
CHF

Tartare de filet de buffle d'eau aux pignons de pin, oignons, ail et huile d'olive	28
Carpaccio de selle de cerf avec pesto de graines de courge et cerises noires	26
Sashimi de saumon, nouilles de verre avec vinaigrette aux fruits de la passion	25
Filet de saumon mariné à l'huile de sésame, poivre rose, thym et sel de mer sur lit de salade de choux à la moutarde	22
Praline au fromage de chèvre et aux pruneaux avec noix et compote de raisin	20
Salade verte aux feuilletés au fromage avec une vinaigrette à base de estragon et poivre rose	18
Salade du buffet	16

SOUPES

CHF

Soupe à la crème de basilic avec mascarpone	14
Soupe de crème de maïs au chili	14
Bouillon aux cèpes et au sherry	14
Soupe du jour (veuillez demander à notre personnel)	12

ENTRÉES CHAUDES

CHF

Pâtes aux truffes, crevettes et huile de carthame	25
Gratin de palourdes et de mangue avec dés de tomates et mellisse	23
Empanada fourrée au porc	18
Curry de coco avec boulettes de pois jaunes	18
Portion de Raclette	11

En exclusivité chez nous: fromage à Raclette de Zermatt, fabriqué à partir du lait entier des vaches Tradition Julien

Tradition Julien certifiée ISO, nous pouvons garantir des processus standardisés.
Les prix comprennent la TVA, le service en francs suisses.

Nous vous conseillons volontiers en cas d'allergies et d'intolérance.



PLATS PRINCIPAUX CHF

Filet de bœuf à point mûri dans le foin alpin de Zermatt avec nouilles aux truffes et légumes	62
Entrecôte de buffle d'eau, glacée à la grappa, au vinaigre balsamique et à la poivre sur rucola, avec croquette de polenta et de poivrons et légumes	62
Stroganoff de filet de buffle d'eau avec burrata en anneau de riz	58
Côtelette de porc ibérique en croûte de noix et de poivre séché à la sauce sherry, gratin et légumes	46
Poitrine de poulet marinée sur curry de coco	38
Côtelettes d'agneau glacé à la grappa, au vinaigre balsamique et au poivre, avec chaîne de polenta-pepperoni et légumes	48
Ragoût d'agneau des « nez noirs de Paul Julen », nouilles et légumes	39
Jarret d'agneau braisé à la sauce au vin rouge et aux herbes gratin de pommes de terre et légumes	41
Langue d'agneau à la sauce aux herbes et au poivre, gratin de pommes de terre et légumes	33

LE SOIR – DU GRILL DU SCHÄFERSTÜBLI (servi en 2 services)

Carré d'agneau saignant du grill au feu de bois, gratin de pommes de terre, légumes	(servi dans 1 service / 1 assiette) 58
	classique (servi dans 2 services / 2 assiettes) 69
„Châteaubriand“ saignant, nouilles aux truffes, légumes, sauce Béarnaise	
à partir de 2 personnes, prix par personne	(servi dans 1 service / 1 assiette) 58
	classique (servi dans 2 services / 2 assiettes) 69
Rib Eye de bœuf irlandais, avec moutarde au curry Annans Gratin de pommes de terre & légumes	350g (seul ou à deux) 78

Tradition Julen certifiée ISO, nous pouvons garantir des processus standardisés.
Les prix comprennent la TVA, le service en francs suisses.
Nous vous conseillons volontiers en cas d'allergies et d'intolérance.



EN PROVENANCE DES LACS ET DES MERS

CHF

Cubes d'espadon « Stroganoff » avec nouilles aux truffes et légumes 52

Filet de bar rôti avec olives, tomates en dés et citron-mellise
accompagnée d'une chaîne de polenta aux poivrons et de légumes 52

Crevettes géantes, avec gingembre, ail, oignons de printemps et
tomates en anneau de riz 48

NI POISSON NI VIANDE

Curry de légumes à la noix de coco et à la mangue
dans un anneau de riz 27

Boulettes de pois jaunes au gingembre, ail,
oignons printaniers et tomate 27

Pâtes aux truffes avec pignons, brocoli, cèpes et Mascarpone 27

FONDUES À LA VIANDE & AU FROMAGE

(prix par personne / à discrétion)

Fondue Chinoise 55

Tranches de viande de veau, de bœuf et de porc, préparées sur la table dans une bouillon,
accompagnés de différentes sauces, de fruits, de légumes au vinaigre et de frites.

Fondue Bourguignonne 55

Cubes de bœuf frits à l'huile, servis avec différentes sauces, des fruits, des légumes au vinaigre et
des frites. (en option avec de l'agneau)

Fondue du berger avec viande d'agneau 55

Tranches de viande d'agneau, préparées sur la table dans une bouillon,
accompagnés de différentes sauces, de fruits, de légumes au vinaigre et de frites.

Fondue au fromage « maison » servi avec du pain blanc,
des pommes de terre, oignons argentés et cornichons (v) 35
(préparée sans alcool sur demande)

LE MOMENT DES DOUCEURS	CHF
Soufflé au chocolat chaud avec parfait à l'amaretto	16
Mousse au chocolat du Grand Cru bolivien avec gelée de baies des bois et cookies au chocolat	15
Crème brûlée à la citronnelle avec ragout de papaye	15
Crème de coco avec noix de cajou et glace au litchi	14
Terrine de yaourt aux groseilles et au miel	13
Assiette de fruits avec sorbet au moka	13
Flan au caramel avec crème et fruits	12
Dessert du jour	12

Déclaration viande et poisson

Agneau: de notre propre élevage CHE (selon disponibilité) après CHE, AUS*

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

Veau: CH

Porc: CH

Buffle : ITÉlan : SE, NOR

Poulet: HUN / F

Gibier: NZL

Crevettes : VNM

Poissons : JPN, NOR, DNK

Tradition Julien certifiée ISO, nous pouvons garantir des processus standardisés.

Les prix comprennent la TVA, le service en francs suisses.

Nous vous conseillons volontiers en cas d'allergies et d'intolérance.

* Peut être produit avec des stimulateurs de performance non hormonaux, tels que les antibiotiques.

** Peut être produit avec des stimulateurs de performance hormonaux





The menu card is also available digitally



STARTERS & SALADS CHF

Water buffalo fillet tartare with pine nuts, onions, garlic and olive oil	28
Carpaccio of saddle of venison with pumpkin seed pesto and black cherries	26
Salmon sashimi, glass noodles with passion fruit vinaigrette	25
Salmon fillet marinated with sesame oil, pink pepper, thyme and sea salt on a bed of mustard kale salad	22
Goat's cheese and prune praline with nuts and grape compote	20
Leaf salad with puff pastry cheese biscuits in a dressing with estragon and pink pepper	18
Salad from the buffet	16

SOUPS CHF

Cream of basil soup with mascarpone	14
Cream of sweetcorn soup with chilli	14
Bouillon with porcini mushrooms and sherry	14
Soup of the day (please ask our staff)	12

WARM STARTERS CHF

Truffle pasta with prawns and safflower oil	25
Clam and mango gratin with diced tomatoes and mellisse	23
Empanada with pork filling	18
Coconut curry with yellow pea balls	18
Portion Raclette	11

Exclusively with us: Zermatt Raclette cheese made from the whole milk of Tradition Julien cows

Tradition Julien is ISO certified, standardized processes are guaranteed
 Prices include taxes and services in Swiss Francs.
 Please let us know if you have any allergies or indigestibilities.
 We would be pleased to suggest alternatives.



MAIN COURSES

CHF

Beef fillet matured in Zermatt alpine hay medium with truffle noodles and vegetables	62
Entrecote of water buffalo, glazed with grappa, balsamic vinegar and pepper on rocket salad, with polenta and peperoncino and vegetables	62
Stroganoff of water buffalo fillet with burrata in a rice ring	58
Iberian pork chop under a nut-pepper-dry crust with sherry sauce, gratin and vegetables	46
Marinated chicken breast on coconut curry	38
Rack of lamb glazed with grappa, balsamic vinegar and pepper, with polenta, pepperoncini and vegetables	48
Lamb stew from „Paul’s black-nosed lambs”, noodles and vegetables	39
Braised lamb knuckle, coarse red wine and herb sauce, potato gratin and vegetables	41
Lamb tongue, herb and pepper sauce, potato gratin and vegetables	33

IN THE EVENING – FROM THE SCHÄFERSTÜBLI GRILL

(served in 2 service)

Grilled rack of lamb roasted pink on our wood grill, potato gratin and vegetables	(served in 1 service / 1 plate) 58
	classic (served in 2 courses / 2 plates) 69
„Châteaubriand” roasted pink, truffle noodles, vegetables, sauce Béarnaise	
2 persons, price per person	(served in 1 service / 1 plate) 58
	classic (served in 2 courses / 2 plates) 69

Irish beef rib eye with Annans curry mustard
Potato gratin & vegetable

350g (seul ou à deux) 78

Tradition Julen is ISO certified, standardized processes are guaranteed

Prices include taxes and services in Swiss Francs.

Please let us know if you have any allergies or indigestibilities.

We would be pleased to suggest alternatives.



FROM LAKES AND SEAS OF THIS WORLD CHF

Stroganoff swordfish cubes with truffle noodles and vegetables	52
Seabass fillet fried with olives, diced tomatoes and lemon mellise served with polenta, pepperoni and vegetables	52
King prawns, with ginger, garlic, spring onions and tomatoes tomatoes in a rice ring	48

NEITHER FISH NOR MEAT

Coconut vegetable curry with mango in a rice ring	27
Yellow pea balls with ginger, garlic, spring onions and tomato	27
Truffle pasta with pine nuts, broccoli, porcini mushrooms and mascarpone	27

MEAT & CHEESE FONDUES

(price per person / à discrétion)

Fondue Chinoise	55
Slices of veal, beef & pork, which are prepared on the table in a pot with a broth, served with various sauces, fruit, pickled vegetables and French fries	
Fondue Bourguignonne	55
Cubes of beef fried on the table in a pot with hot oil, served with various sauces, fruit, pickled vegetables and chips. (optionally with lamb)	
Sheperd's fondue with lamb	55
Slices lamp meat, which is beeing prepared on the table in a pot with a broth, served with various sauces, fruit, pickled vegetables and French fries	
Cheese fondue "Maison" with white bread, potatoes, silver onions and cornichons	35
(prepared without alcohol on request)	

Tradition Julen is ISO certified, standardized processes are guaranteed
 Prices include taxes and services in Swiss Francs.
 Please let us know if you have any allergies or indigestibilities.
 We would be pleased to suggest alternatives.



THE SWEET TEMPTATION	CHF
Warm chocolate cake with amaretto parfait	16
Chocolate mousse made from Bolivian Grand Cru chocolate with wild berry jelly and chocolate cookies	15
Lemongrass crème brûlée with papaya ragout	15
Coconut cream with cashew nuts and lychee fruit ice cream	14
Yoghurt terrine with redcurrants and honey	13
Fruit plate with mocha sorbet	13
Caramel pudding with cream and fruits	12
Dessert of the day	12

Declaration meat and fish

Lamb: from our own farm CHE (while stocks last) then CH, AUS*

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

Veal: CH

Buffalo: IT

Pork: CH

Poultry: HUN / F

Game meat: NZL

Shrimps: VNM

Fish: JPN, NOR, DNK

Tradition Julien is ISO certified, standardized processes are guaranteed

Prices include taxes and services in Swiss Francs.

Please let us know if you have any allergies or indigestibilities.

We would be pleased to suggest alternatives.

* May have been produced with non-hormonal performance enhancers, such as antibiotics

** May have been produced with hormonal performance enhancers





Vielen Dank für Ihren Besuch - wusten Sie schon, dass es unsere leckeren Speisen auch als Take Away Abholung oder sogar nach Hause geliefert gibt?

Thank you for your visit - did you know that our delicious meals are also available as take-away pick-up or even delivered to your home?

Merci beaucoup pour votre visite - saviez-vous que nos délicieux repas sont également disponibles à emporter ou même livrés chez vous ?

Hatten Sie eine gute Zeit bei uns und das Essen hat Ihnen vorzüglich geschmeckt? Teilen Sie Ihr positives Erlebnis mit anderen und empfehlen Sie uns gerne weiter.

Did you have a good time with us and did you enjoy the food? Share your positive experience with others and recommend us to others.

Avez-vous passé un bon moment avec nous et avez-vous apprécié la nourriture ? Partagez votre expérience positive avec d'autres et recommandez-nous à d'autres personnes.

