

Suppen CHF

Basilikumcremesuppe mit Mascarpone	14
Maiscremesuppe mit Chili	14
Bouillon mit Steinpilzen und Sherry	14

Vorspeisen

Hausgetrocknete Lammkeule, mit Alpkäse, Nüssen und Traubenkompott	27
Tatar vom Lammfilet Pinienkernen, Zwiebeln, Knoblauch und Olivenöl	27
Lamm Carpaccio mit Kürbiskernpesto und schwarzen Kirschen	26
Lammzüngli mariniert mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Oliven Öl	23
Empenada mit Lammfüllung	24

Digitale Version der Speisekarte



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, sherrysauce, Kartoffelgratin und Gemüse	33
Walliser Teller mit Trockenfleisch, Lammkeule (hausgemacht), Rohschinken, Speck, Salami, Käse	29
Trockenfleischteller (hausgemacht)	32

Salate

Gemischter Salat	12
Bunter Blattsalat an Dressing	16
Asiatischer Senfkohlsalat mit Gelberbsenbällchen	18

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 fritiert 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, 35

Silberzwiebeln und Cornichons (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.



Zermatter Lamm- und Grillspezialitäten CHF

„Châteaubriand“ mit Gemüsevariation, Trüffelnudeln, Sauce Béarnaise (Ab 2 Personen)	(serviert in 1 Service / 1 Teller)	58
	klassisch (serviert in 2 Service / 2 Teller)	69
Lammkarree vom Grill saignant, Kartoffelgratin und Gemüsevariation	(serviert in 1 Service / 1 Teller)	58
	klassisch (serviert in 2 Service / 2 Teller)	69
Lammentrecote unter der Nuss-Pfeffer-Dörrbirnenkruste Polenta-Peperonikrokette Gemüse		48
Lammfilet mit Kokoscurry im Reising mit Gemüse		48
Lammkeule rosa gebraten „Stroganoff“, Reis und Gemüse		46
Lamm Burger im Laugenbrötchen mit Raclette Käse, Pommes Frites		36
Geschmorte Lammhaxe an kräftiger Rotweinsauce Kartoffelgratin, Gemüse		41
Hausgemachte Lammsbratwurst oder Lamm-Käsebratwurst Estragon-Sesambutter, Rösti, Gemüse		35
Lammragout von „Pauls Schwarznasen Lämmern“ Nudeln, Gemüse		39
Geschnetzelte Lammleber, mit Ingwer, Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Tomaten im Reising		35
Filetsteak vom Wasserbüffel mit Grappa, Balsamico und Pfeffer glasiert, Trüffelnudeln und Gemüse		55
Kalbssteak rosa gebraten mit Oliven, Tomatenwürfeln und Zitronenmellise Polenta-Peperonikrokette Gemüse		58
Rib Eye vom Irischen Rind, mit Annans-Curry Senf Kartoffelgratin & Gemüse	380g (alleine oder zu zweit)	78

Aus Seen & Meeren dieser Welt CHF

Schwertfischwürfel «Stroganoff» Trüffelnudeln und Gemüse	52
Wolfsbarschfilet gebraten mit Oliven, Tomatenwürfeln und Zitronenmellise Polenta-Peperonikrokette	52
Riesencrevetten mit Ingwer, Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Tomaten im Reising	48

Deklaration Fleisch und Fisch

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

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

Büffel: IT

Geflügel: HUN / F

Krevetten: VNM

Kalb: CH

Schwein: CH

Wild: NZL

Fisch: JPN, NOR, DNK

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

** Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein