

Suppen	CHF	Walliser Spezialitäten	CHF
Kerbelcremesuppe mit Hüttenkäse	14	Exklusiv bei uns: Zermatter Raclette-Käse hergestellt aus der Vollmilch der Tradition Julen Kühe	
Zitronengras-Kokossuppe mit Mango	14		
Bouillon mit Kräuter-Tomaten Omelett	14	Portion Raclette	11
		Raclette nach Lust und Hunger mit Trockenfleisch und einem Früchteteller mit Sorbet	45
Vorspeisen			
Hausgetrocknete Lammkeule mit Steinpilzen, Feigen und Parmesan	27	Walliser Käseschnitte mit Schinken und Ei	25
Lamm Carpaccio an einem Minz-Chili und Walnuss Joghurt Chutney	25	Lammzüngli mit Portweinsauce, Randennudeln und Gemüse	31
Lammzüngli an einer Gemüse-Kräuter-Knoblauch Vinaigrette	23	Tortellini mit Lammfleischfüllung auf Blattspinat mit Balsamico	22
		Walliser Teller mit Trockenfleisch, Lammkeule (hausgemacht) Rohschinken, Speck, Salami, Käse	29
Salate			
Gemischter Salat	11	Trockenfleischteller (hausgemacht)	32
Bunter Blattsalat an Sesam-Himbeerdressing	16		
Schafkäse-Praline auf Quinoa-Safransalat	18	Fondues (pro Person / à discrétion)	
		Fondue «Schäferstübli» mit Lammfleisch	51
		Fondue Chinoise mit Schwein-, Rind- & Kalbfleisch	51
		Fondue Bourguignonne mit heissem Öl & Rindfleischwürfel	51
		Käsefondue «Maison» mit Silberzwiebeln, Gurken und Raclettekartoffeln	32



Digitale Version der Speisekarte

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
Lammkarree vom Grill mit Kartoffelgratin und Gemüsevariation	61
Lammentrecote rosa gebraten unter einer Haferflocken-Cranberry-Käsehaube auf Kartoffel-Spinatmedaillon und Gemüse	45
Orientalisch aromatisierte Lammkoteletten auf Rosinenreis und Gemüse	48
Lamm Burger im Laugenbrötchen mit Raclettekäse	36
Geschmorte Lammhaxe an kräftiger Rotweinsauce mit Gratin und Gemüse	41
Hausgemachte Lammsbratwurst oder Lamm-Käsebratwurst mit Knoblauch-Meerrettich-Butter, Röstli und Gemüse	35
Lammragout von „Pauls Schwarznasen Lämmern“, Reis und Gemüse	37
Geschnetzelte Lammlieber mit Kräutern, Röstzwiebeln und Gewürz-Rotweinsauce, Steinpilzgnocchi und Gemüse	32
Lammgigot vom Grill medium gebraten mit Kartoffelgratin und Gemüse	49
Secreto vom Ibericoschwein rosa gebraten an Gewürz-Rotweinsauce auf Kartoffel-Spinatmedaillon	42
„Châteaubriand“ mit Gemüsevariation, Steinpilzgnocchi und Sauce Béarnaise <i>ab 2 Personen, Preis pro Person</i>	63
Indisches Ragout vom Lammfilet, Gemüse im Reisring serviert	45
Aus Seen & Meeren dieser Welt	
Lachsforellenfilet auf buntem Gemüse, Dill-Limettenbutter und Reis	39
Randennudeln mit Krevetten, Spinat, Pinienkernen, Meerrettich und Olivenöl	42
Schwertfisch-Gemüseragout „India style“ im Reisring	42

Herkunftsdeklaration:

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

Kalb: CH Rind: CH, AU, USA

Schwein: CH Geflügel: CH, FR, HUN

Wild: AT Fisch und Meeresfrüchte: CH, Atlantik, Asien