





SPEISEKARTE
À LA CARTE


Frühling / Printemps / Spring 2024

VORSPEISEN

CHF

 Lammfleisch Ravioli mit Safran Schaum und Wurzelgemüse	19
Thunfisch Carpaccio mit Sesam und Koriander mariniert, gepuffter Reis, Kräuter Sprossen	21
Caesar Salat mit Hobelkäse, Croutons, Schnittlauch, Honig-Senf-Dressing	21
mit Falafel	27
mit Hühnerbrust und Speck-Chips	29
mit Krevetten	33
Blattsalat, Balsamico Dressing, geröstete Kerne, Roggenbrotchips, Radieschen, Sprossen, Tomaten, Apfel	15
 mit Käsepraline vom Zermatter Bergkäse	19
Salat vom Buffet	16




SUPPEN

Karotten-Ingwer-Kokos Suppe (vegan)	12
mit Krevetten	15
Tomatensuppe, Croutons, Kräuter-Pesto	11
 Rindskraftbrühe, Siedfleisch Würfel vom Eringer Rind, Flädle	14



HAUPTGÄNGE

CHF

	Wienerschnitzel vom Eringer Kalb in Butter gebacken, Preiselbeeren-Kompott, Tagesgemüse, Pommes Frites		
		50g	39
		100g	44
		150g	49
	Tartar vom Eringer Rind, Pesto, Parmesan Chips, getrocknete Tomaten, Roggenbrot Chips serviert mit Pommes oder Toast oder Blattsalat		
		100g	27
		200g	38
	Alpenhof Burger vom Eringer Rind 150 g in einer Sesam Brioche, BBQ Sauce, Honig-Senf Sauce, Zermatter Bergkäse, Speck, Tomaten, Salat und Pommes Frites		36
	Ragout vom Alpenlamm, Wurzelgemüse, Mandel-Basmatireis		36
	Rinds Entrecote, Portwein Schalotten-Sauce, Kartoffelgratin, Bundkarotten		43
	Indisches Curry mit Hühnchen, Erbsen und Naan Fladenbrot		34
	Gemüse Frühlingsrollen mit Reismudeln, Sesam, Mango-Sprossen, Mango Chutney (vegan)		29
	Risotto, Tomaten, Pfifferlingen, Frühlingslauch (vegan möglich) mit Krevetten		28 37
	Ramen Nudel Bowl mit geräuchertem Tofu, Pilzen, Ei, Spinat, Pak Choi		29
	Hausgemachte Spaghetti Alpenhof Style hausgeräuchertes Pökelfleisch vom Eringer Kalb, Walliser Hobelkäse, Sauerrahm Sauce		31
	Fondue Chinoise mit 200g Rind oder 200g Lamm, verschiedene Saucen, Beilagen, Pommes Frites oder Basmatireis		49
	Supplement pro 100g		+15
	Tradition Julien Eringer Kalbsbratwurst, Rahmsauce, Kartoffelpüree, Bundkarotten		33
	Forellenfilet im Tempura Teig, gebratener Reis, Ei, Pak Choi, Erdnuss Sauce		37



DESSERT

CHF

Cheesecake mit Matchatee-Eis und Beeren (vegan)	16
Kokos Gebäck, Ananas, Sorbet von Exotischen Früchten (vegan)	16
Warmer Schokoladen Brownie, Vanille Eis, geschlagener Rahm	17
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

Kalb und Rind aus eigener Zucht solange Vorrat danach CH

Lamm CH

Schwein CH

Fisch / Meeresfrüchte

Forelle CH

Krevetten VN

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



ENTREES

CHF



Raviolis d'agneau à la mousse de safran et légumes racines 19

Carpaccio de thon mariné au sésame et coriandre, riz soufflé, pousses d'herbes 21

Salade Caesar avec fromage à rebibes, croûtons, ciboulette et vinaigrette miel-moutarde 21

avec fallafels 27

avec blanc de poulet et chips de bacon 29

avec crevettes 33

Salade verte, vinaigrette balsamique, graines grillées, chips de pain de seigle,
radis, jeune pousses, tomates, pomme 15



avec praliné au fromage montagnard de Zermatt 19

Salade du buffet 16

SOUPES

Soupe de carottes et de gingembre à la noix de coco (vegan) 12

avec crevettes 15

Soupe de tomates, croûtons, pesto aux herbes 11



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



PLAT PRINCIPAL

CHF

	Escalope viennoise de veau d'Hérens poêlée au beurre, compote d'airelles, légumes du jour, frites	50g	39
		100g	44
		150g	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	27
		200g	38
	Alpenhof Burger de bœuf d'Hérens 150 g dans une brioche au sésame, sauce BBQ, sauce au miel et à la moutarde, fromage montagnard de Zermatt, lard, tomates, salade, frites		36
	Ragoût d'agneau des Alpes, légumes-racines, riz basmati aux amandes		36
	Entrecôte de bœuf, sauce au porto et à l'échalote, gratin de pommes de terre et carottes		43
	Indien curry avec poulet, petits pois et galettes naan		34
	Rouleaux de printemps aux légumes avec nouilles de riz, sésame, pousses de mangue et chutney de mangue (vegan)		29
	Risotto avec des tomates, girolles, poireaux de printemps (possible vegan) avec crevettes		28 37
	Bol de Ramen avec tofu fumé, champignons, œuf, épinards et pak choi		29
	Spaghetti maison Alpenhof Style Viande de veau d'Hérens salée et fumée maison, fromage à rebibes valaisan, sauce à la crème acidulée		28
	Fondue chinoise avec 200g de bœuf ou 200g d'agneau, diverses sauces, garnitures, frites ou riz basmati		49
	Supplément par 100g		+15
	Saucisse de veau d'Hérens à rôtir de la Tradition Julen, sauce à la crème, purée de pommes de terre, carottes		33
	Filet de truite en tempura avec riz frit, œuf, pak choi et sauce aux cacahuètes		37



DESSERT

CHF

Cheesecake avec glace au thé matcha et baies (vegan)	16
Biscuit à la noix de coco avec ananas et sorbet de fruits exotiques (vegan)	16
Brownie chaud au chocolat avec glace à la vanille et crème fouettée	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

Porc CH

Poisson / Fruits de mer

Truite CH



Crevettes VN

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




STARTERS

CHF

	Lamb ravioli with saffron foam and root vegetables	19
	Tuna carpaccio marinated with sesame and coriander, puffed rice, herb sprouts	21
	Caesar salad, sliced cheese, croutons, chives and honey-mustard dressing	21
	with falafel	27
	with chicken breast and bacon potato chips	29
	with prawns	33
	Lettuce, balsamic dressing, roasted seeds, rye bread chips, radish, sprouts, tomatoes, apple	15
	with Zermatt mountain cheese praline	19
	Salad from the buffet	16







SOUP

	Carrot and ginger coconut soup (vegan)	12
	with shrimps	15
	Tomato soup with croutons and herb pesto	11
	Beef broth, slow stewed Eringer beef cubes, "Flädle"	14



MAIN COURSE

CHF

	Butter fried Eringer veal Schnitzel, cranberry compote, vegetables of the day, French fries		
		50g	39
		100g	44
		150g	49
	Eringer beef tartar, pesto, parmesan chips, dried tomatoes, rye bread crisps served with French fries or toast or green salad		
		100g	27
		200g	38
	Alpenhof Burger of Eringer beef 150g in a sesame brioche bun, BBQ Sauce, honey-mustard sauce, Zermatt mountain cheese, bacon, tomatoes, lettuce and French fries		36
	Alpine lamb ragout, root vegetables, almond basmati rice		36
	Beef entrecote with port and shallots sauce, potato gratin and carrots		43
	Indian curry with chicken, peas and naan flatbread		34
	Vegetable spring rolls, rice noodles, sesame seeds, mango sprouts & mango chutney (vegan)		29
	Risotto with tomatoes, chanterelles and spring leeks (vegan option)		28
	with shrimps		37
	Ramen noodle bowl, smoked tofu, mushrooms, egg, spinach and pak choi		29
	Homemade Spaghetti Alpenhof Style		
	home smoked cured Eringer veal, Valais cheese, sour cream sauce		28
	Fondue Chinoise with 200g beef or 200g lamb, various sauces, garnishes, French fries or basmati rice		49
	Supplement per 100g		+15
	Tradition Julien Eringer veal sausage, cream sauce, mashed potatoes, carrots		33
	Trout fillet in tempura batter with fried rice, egg, pak choi and peanut sauce		37



DESSERT

CHF

Cheesecake with matcha tea ice cream and berries (vegan)	16
Coconut pastry with pineapple and exotic fruit sorbet (vegan)	14
Warm chocolate brownie, with vanilla ice cream and whipped cream	17
Cheese plate	19

Our staff will be happy to provide information about ingredients that may trigger allergies or intolerances.

Please do not hesitate to ask us.

All prices are in Swiss francs including VAT.

Meat

Veal and Beef from our own rearing as long as stocks last then CH

Lamb CH

Fish / Seafood

Trout CH

Prawns VN

Tradition Julien is ISO-certified. We can guarantee standardized processes.

