



Die Menükarte ist auch digital erhältlich



VORSPEISEN & SALATE CHF

Scheiben vom Kalbfleisch mit Pesto-Sauce, Tomaten, Pinienkernen, Walnüssen	26
Tomaten Panna Cotta, Büffel-Mozzarella, Balsamico-Oliven Creme	22
Würfel vom Thunfisch, Avocado, Ingwer, Zwiebeln, Sesam Öl, Fenchel Salat	26
Gemischter Blattsalat, Johannisbeeren, Aprikosen, Laugenbrot Croutons, Kräuterdressing	18
mit Thunfisch-Kartoffelbällchen	22
Tatar vom Kaninchenfilet, Fenchel Salat mit Pflaumen	21
Salat vom Buffet	16

SUPPEN CHF

Gurkencreme Suppe, Rauchlachs	14
Karotten-Orangencreme Suppe, geröstete Nüsse	14
Bouillon mit Griess-Basilikum Klösschen	14
Tagessuppe (bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter)	12

WARME VORSPEISEN CHF

Cannelloni mit Lammfleischfüllung an Randen-Meerrettichsauce	22
Cannelloni mit Ricotta-Spinat Füllung, Randen-Meerrettich Sauce	18
Safran Nudeln, Rauchlachs, Trüffel Öl	20
Tomaten-Basilikum Gnocchi, Rohschinken, Spinat	18
Portion Raclette	11

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

HAUPTGERICHTE CHF

Kanadisches Bison Entrecote medium gebraten, Cranberries, Zwiebeln, Ahornsirup, Safran Nudeln, Gemüse	62
½ Portion	45
Im Zermatter Alpenheu gereiftes Rindsfilet saignant mit Kartoffelgratin und Gemüse	62
Hirschrücken Steak medium gebraten, Wacholder Cognac Sauce, Tomaten-Basilikum Gnocchi, Gemüse	52
Lamm Entrecote unter der schwarzen Sesam-Ingwerkruste, Mango-Chili Creme, Reis, Gemüse	44
Rindsfilet Würfel an gelbem Thai Curry, Gemüse, Cashewnüsse, Reis	45
Schweinsfilet Steak unter der Dörripflaumen-Käse Senfhaube, Tomaten-Basilikum Gnocchi, Gemüse	45
Lammragout von „Pauls Schwarznasen Lämmern“, Safran Nudeln und Gemüse	39
Geschmorte Lammhaxe, kräftige Rotwein-Kräutersauce, Kartoffelgratin und Gemüse	41
Lammzüngli, Madeira-Oregano Sauce, Kartoffelgratin, Gemüse	33
Lamm oder Lamm-Käsebratwurst mit Kräuter-Knoblauchbutter, Rösti und Gemüse	30
Walliser Kalbs-Geschnetzelt, Reis, Gemüse	45
½ Portion	33
Wiener Kalbsschnitzel, Pommes Frites, Gemüse	42
½ Portion	30

AUS SEEN & MEEREN DIESER WELT CHF

Saiblings Filet gebraten, Safran Nudeln, Randen-Meerrettich Sauce	40
Thunfischwürfel in der schwarzen Sesam-Ingwerkruste, Mango-Chili Creme, Reis, Gemüse	48
Jakobsmuscheln an gelbem Thai Curry, Gemüse, Cashewnüssen, Reis	44

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.



WEDER FISCH NOCH FLEISCH CHF

Tomaten-Basilikum Gnocchi, Gemüse, Pinienkernen, Oliven Öl, Parmesan	27
Safran Nudeln, Spinat, Champignons, Artischocken, Rahmsauce	27
Gelbes Thai Curry, Gemüse, Cashewnüssen, Reis	25

FLEISCH- & KÄSEFONDUES (Preis pro Person / à discrétion) CHF

Fondue Chinoise	55
<small>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</small>	
Fondue Bourguignonne	55
<small>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)</small>	
Schäferfondue mit Lammfleisch	55
<small>Scheiben vom Lammfleisch, welche auf dem Tisch in einem Topf mit Kraftbrühe zubereitet werden, dazu servieren wir verschiedene Saucen, Früchte, Essiggemüse und Pommes-Frites</small>	
Käsefondue «Maison» mit Weissbrot, Kartoffeln, Silberzwiebeln und Cornichons	35
<small>(auf Wunsch ohne Alkohol zubereitet)</small>	

AM ABEND – VOM SCHÄFERSTÜBLI GRILL CHF

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

DIE SÜSSE VERFÜHRUNG	CHF
Warmes Schokoladeküchlein mit Pflaumenragout	16
Mousse von der weissen Toblerone, Williams Biskuit	14
Quark Parfait, Grapefruit, Haselnuss Krokant	14
Kalamansi-Erdbeer Eis, Ananas Ragout	14
Linzerschnitte, Mocca Sauce, Feigen	13
Früchteteller mit Pfirsich-Schokoladen Sorbet	13
Karamellköppli 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

Schwein: CH

Kaninchen & Hirsch: NZL

Fisch: JPN, PHL, ISL

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.





La carte de menu est également disponible
en version numérique



ENTRÉES & SALADES	CHF
Tranches de veau à la sauce pesto, tomates, pignons, noix	26
Panna cotta de tomates, mozzarella de bufflonne, crème d'olives balsamique	22
Dés de thon, avocat, gingembre, oignons, huile de sésame, salade de fenouil	26
Salade verte mélangée, groseilles, abricots, Croûtons de pain à la saumure, vinaigrette aux herbes	18
avec boulettes de pommes de terre au thon	22
Tartare de filet de lapin, salade de fenouil aux pruneaux	21
Buffet de salade	16
SOUPES	CHF
Soupe à la crème de concombre, saumon fumé	14
Soupe de carottes et crème d'orange, noix grillées	14
Bouillon avec quenelles de semoule au basilic	14
Soupe du jour (veuillez demander à notre personnel)	12
ENTRÉES CHAUDES	CHF
Cannelloni farcis à l'agneau avec sauce aux betteraves et au raifort	22
Cannelloni farcis à la ricotta et aux épinards, sauce aux betteraves et au raifort	18
Nouilles au safran, saumon fumé, huile de truffe	20
Gnocchi tomates-basilic, jambon cru, épinards	18
Portion de raclette	11
En exclusivité : fromage de Zermatt fabriqué à partir du lait entier des vaches Tradition Julen	

PLATS PRINCIPAUX

CHF

Entrecôte de bison canadien rôtie à point, canneberges, oignons, sirop d'érable, nouilles au safran, légumes	½ portion	62 / 45
Filet de bœuf saignant mûri dans le foin alpin de Zermatt avec gratin de pommes de terre et légumes		62
Steak de cerf rôti à point, sauce au genièvre et au cognac, gnocchi tomates-basilic, légumes		52
Entrecôte d'agneau sous sa croûte de sésame noir et de gingembre, crème de mangue et de piment, riz, légumes		44
Filet de bœuf en cubes au Curry thaï jaune, légumes, noix de cajou, riz		45
Steak de filet de porc recouvert de moutarde aux pruneaux et fromage, gnocchi aux tomates et basilic, légumes		45
Ragoût d'agneau des " Nez noir de Paul ", nouilles au safran et légumes		39
Jarret d'agneau braisé, sauce corsée au vin rouge et aux herbes, gratin de pommes de terre et légumes		41
Quenelles d'agneau, sauce mère-origan, gratin de pommes de terre, légumes		33
Saucisse d'agneau ou d'agneau et fromage avec beurre aux herbes et à l'ail, "Rösti" et légumes		30
Emincé de veau valaisanne, riz, légumes	½ portion	45 / 33
Escalope de veau viennoise, frites, légumes	½ portion	42 / 30

EN PROVENANCE DES LACS ET MERS CHF

Filet d'omble chevalier rôti, nouilles au safran, sauce à la betterave et au raifort		40
Cubes de thon en croûte de sésame noir et de gingembre, Crème de mangue et de piment, riz, légumes		48
Curry jaune thaï, coquilles Saint-Jacques, légumes, noix de cajou, riz		44

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.



NI POISSON NI VIANDE

Gnocchi tomate-basilic, légumes, pignons de pin, huile d'olive, Parmesan	27
Nouilles au safran, épinards, champignons, artichauts, sauce à la crème	27
Curry thaï jaune, légumes, noix de cajou, riz	25

FONDUES À LA VIANDE & AU FROMAGE (Preis pro Person / 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 l'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)(préparée sans alcool sur demande)	35

LE SOIR – DU GRILL DU SCHÄFERSTÜBLI (serviert in 2 Service)

Carré d'agneau grillé saignant,	
Gratin de pommes de terre et légumes	(servie en 1 Service / 1 Assiette) 58
	classique (servie en 2 Service / 2 Assiette) 69
"Châteaubriand" saignant, nouilles au safran, légumes, sauce béarnais	
à partir de 2 personnes, prix par personne	(servie en 1 Service / 1 Assiette) 58
	classique (servie en 2 Service / 2 Assiette) 69
Rib Eye de bœuf irlandais, avec moutarde au curry Annans	
Gratin de pommes de terre & légumes	350g (seul ou à deux) 78

LE MOMENT DES DOUCEURS	CHF
Gâteau au chocolat chaud avec ragoût de pruneaux	16
Mousse de Toblerone blanc, biscuit Williams	14
Parfait au fromage blanc, pamplemousses, croquant aux noisettes	14
Glace au kalamansi et à la fraise, ragoût d'ananas	14
Tranches de Linz, sauce au moka, figues	13
Assiette de fruits avec sorbet pêche-chocolat	13
Flan au caramel avec crème et fruits	12
Dessert du jour (veuillez demander à notre personnel)	12

Déclaration viande et poisson

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

Boeuf: CH, AUS, ARG, IR

Veau: CH

Porc: CHE

Gibier: NZL

Poisson et fruits de mer : JPN, PHL, ISL

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.





The menu card is also available digitally



STARTERS & SALADS	CHF
Slices of veal with pesto sauce, tomatoes, pine nuts and walnuts	26
Tomato panna cotta, buffalo mozzarella, balsamic-olive cream	22
Tuna cubes, avocado, ginger, onions, sesame oil, fennel salad	26
Mixed leaf salad, currants, apricots, pretzel bread croutons, herb dressing	18 with tuna potato balls 22
Rabbit fillet tartare, fennel salad with plums	21
Salad from the buffet	16
SOUPS	CHF
Cream of cucumber soup, smoked salmon	14
Carrot and orange cream soup, roasted nuts	14
Bouillon with semolina basil dumplings	14
Soup of the day (please ask our staff)	12
WARM STARTERS	CHF
Cannelloni with lamb filling and beetroot and horseradish sauce	22
Cannelloni with ricotta and spinach filling, beetroot and horseradish sauce	18
Saffron pasta, smoked salmon, truffle oil	20
Tomato and basil gnocchi, raw ham, spinach	18
Portion Raclette	11
Exclusively with us: Zermatt Raclette cheese made from the whole milk of Tradition Julien cows	

MAIN COURSES

CHF

Canadian bison entrecote medium roasted, cranberries, onions, maple syrup, saffron noodles, vegetables	½ Portion	62 / 45
Beef fillet roasted pink matured in Zermatt alpine hay, potato gratin and vegetables		62
Medium roasted saddle of venison steak, juniper cognac sauce, tomato and basil gnocchi, vegetables		52
Lamb entrecote under a black sesame and ginger crust, mango-chilli cream, rice, vegetables		44
Beef fillet cubes in Yellow Thai curry, vegetables, cashew nuts, rice		45
Pork fillet steak under a dried plum and cheese mustard topping, tomato and basil gnocchi, vegetables		45
Lamb stew from „Paul’s black-nosed lambs“, Saffron noodles and vegetables		39
Braised lamb knuckle, coarse red wine and herb sauce, potato gratin and vegetables		41
Lamb tongue, madeira-oregano sauce, potato gratin, vegetables		33
Lamb or lamb and cheese sausage with herb and garlic butter, “Rösti” and vegetables		30
Valais veal strips, rice, vegetables	½ Portion	45 / 33
Viennese veal escalope, French fries, vegetables	½ Portion	42 / 30

FROM LAKES AND SEAS OF THIS WORLD

CHF

Fried char fillet, saffron noodles, beetroot and horseradish sauce		40
Tuna cubes in a black sesame and ginger crust, mango-chilli cream, rice, vegetables		48
Yellow Thai curry, scallops, vegetables, cashew nuts, rice		44

Tradition Julen is ISO certified, standardized processes are guaranteed
 Prices include taxes and services in Swiss Francs.
 We will be happy to advise you on allergies and intolerances.



NEITHER FISH NOR MEAT CHF

Tomato and basil gnocchi, vegetables, pine nuts, olive oil, parmesan 27

Saffron pasta, spinach, mushrooms, artichokes, cream sauce 25

Yellow Thai curry, vegetables, cashew nuts, rice 26

MEAT & CHEESE FONDUES (price per person / à discrétion) CHF

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)IN THE EVENING –
FROM THE SCHÄFERSTÜBLI GRILL (served in 2 service) CHFGrilled 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, saffron 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 & vegetable gratin 350g (alone or shared) 78

Tradition Julen is ISO certified, standardized processes are guaranteed

Prices include taxes and services in Swiss Francs.

We will be happy to advise you on allergies and intolerances.



THE SWEET TEMPTATION	CHF
Warm chocolate cake with plum ragout	16
White Toblerone mousse, Williams sponge cake	14
Quark parfait, grapefruit, hazelnut brittle	14
Calamansi strawberry ice cream, pineapple ragout	14
Linzer slice, mocha sauce, figs	13
Assiette de fruits avec sorbet pêche-chocolat	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: CHE, AUS, ARG, IR

Veal: CHE

Pork: CHE

Game meat: NZL

Fish: JPN, PHL, ISL

Tradition Julen is ISO certified, standardized processes are guaranteed

Prices include taxes and services in Swiss Francs.

We will be happy to advise you on allergies and intolerances.





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.

