

Suppen CHF

Gurkencreme Suppe,
Rauchlachs 14

Karotten-Orangencreme Suppe,
geröstete Nüsse 14

Rinds-Bouillon,
Griess-Basilikum Klösschen 14

Vorspeisen

Hausgetrocknete Lammkeule,
Ziegenkäse Panna Cotta, Parmesan 27

Lamm Carpaccio, Tomaten-
Pinienkern-Walnuss-Pesto 25

Lammzüngli an Gemüse-Kräuter-
Knoblauch Vinaigrette 23

Salate

Gemischter Salat 12

Bunter Blattsalat an Dressing 16

Fenchelsalat, Fetakäse, Avocado,
Ingwer, Zwiebeln, Sesamöl 18

Walliser Spezialitäten CHF

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

Portion Raclette 11

Raclette à discrétion, Trocken-fleisch,
Früchteteller mit Sorbet 45

Walliser Käseschnitte
Schinken und Ei 25

Lammzüngli,
Madeira-Oregano-Sauce,
Kartoffelgratin und Gemüse 33

Cannelloni mit Lammfleischfüllung
an Randen-Meerrettichsauce 22

Walliser Teller mit Trockenfleisch,
Lammkeule (hausgemacht), Roh-
schinken, Speck, Salami, Käse 29

Trockenfleischteller
(hausgemacht) 32

Digitale Version der Speisekarte



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,
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.



Zermatter Lamm- und Grillspezialitäten	CHF
Lammkarree vom Grill saignant, Kartoffelgratin und Gemüsevariation	
(serviert in 1 Service / 1 Teller)	58
klassisch (serviert in 2 Service / 2 Teller)	69
Lammgigot mariniert mit Kräutern, Knoblauch und Olivenöl, Safrannudeln und Gemüse	46
Lamm Entrecote unter der Dörripflaumen-Senf-Käsehaube, Tomaten-Basilikumgnocchi, Gemüse	48
Lamm Burger im Laugenbrötchen mit Raclette Käse	36
Geschmorte Lammhaxe an kräftiger Rotweinsauce Kartoffelgratin, Gemüse	41
Hausgemachte Lammbratwurst oder Lamm-Käsebratwurst Kräuter-Knoblauchbutter, Rösti, Gemüse	35
Lammragout von „Pauls Schwarznasen Lämmern“ Safrannudeln, Gemüse	39
Geschnetzelte Lammleber Cranberries, Zwiebeln, Ahornsirup, Tomaten-Basilikumgnocchi, Gemüse	32
Hirschhufsteak medium gebraten unter der Dörripflaumen-Käse-Senfhaube, Wacholder-Cognacsauce, Safrannudeln, Gemüse	45
Lammfiletwürfel an gelbem Thaicurry mit Gemüse, Reis	42
mit Pouletbrustwürfel	40
„Châteaubriand“ mit Gemüsevariation, Safrannudeln, Sauce Béarnaise	
(Ab 2 Personen) (serviert in 1 Service / 1 Teller)	58
klassisch (serviert in 2 Service / 2 Teller)	69
Australisches Angusfilet, Cranberries, Zwiebeln, Ahornsirup, Tomaten-Basilikumgnocchi, Gemüse	58
Rib Eye vom Irischen Rind, mit Annans-Curry Senf Kartoffelgratin & Gemüse	78
350g (alleine oder zu zweit)	

Aus Seen & Meeren dieser Welt	CHF
--	-----

Saiblings Filet gebraten, Safrannudeln, Randen-Meerrettichsauce	40
Thunfischwürfel in der schwarzen Sesam-Ingwerkruste, Mango-Chilicreme, Reis, Gemüse	48
Jakobsmuscheln an gelbem Thaicurry, Gemüse, Cashewnüsse, Reis	44

Herkunftsdeklaration:

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

Kalb: CH Rind: CH, AU, USA

Schwein: CH Geflügel: CH

Wild: NZL Fisch und Meeresfrüchte: JPN, PHL, ISL