

## 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.



<b>Zermatter Lamm- und Grillspezialitäten</b>	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 Lammsbratwurst 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
<b>350g</b> (alleine oder zu zweit)	

<b>Aus Seen &amp; Meeren dieser Welt</b>	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