



La carte de menu est également disponible en version digitale



ENTRÉES & SALADES

FRANCAIS
CHF

Tartare de filet de veau à la mangue, au poivre rose, aux oignons et à l'huile de truffe	28
Tranches de blanc de dinde au pesto de tomates et à la roquette	24
Brioche aux herbes farcie au saumon de lac, aux oignons, aux canneberges et au concombre	22
Salade verte variée aux raisins et à la vinaigrette à l'huile d'olive et à la mélisse citronnée	16
avec de l'esturgeon fumé	24
Terrine à l'avocat et à la crème aigre accompagnée d'une salade de maïs	18
Salade du buffet	16

SOUPES

CHF

Velouté de panais aux croûtons au sésame	14
Velouté au cerfeuil et aux noix	14
Bouillon avec de la viande bouillie et des légumes	14
Soupe du jour (veuillez demander à notre personnel)	12

POUR LES PETITES FAIMS

CHF

Tortelli farcis aux épinards et au fromage de chèvre, accompagnés d'un ragoût de tomates et d'olives	23
Curry indien épicé aux lamelles de blanc de dinde	24
Pâtes au persil, avec jambon cru, pignons de pin et sauce à la crème	18
Assiette valaisanne à la viande séchée, gigot d'agneau séché (fait maison) jambon cru, lard, salami et fromage	32
1/2 portion	21
Portion de Raclette	11

En exclusivité chez nous: fromage à Raclette de Zermatt, fabriqué à partir du lait entier des vaches Tradition Julien

Tradition Julien certifiée ISO, nous pouvons garantir des processus standardisés.
Les prix comprennent la TVA, le service en francs suisses.

Nous vous conseillons volontiers en cas d'allergies et d'intolérance.

* Peut être produit avec des stimulateurs de performance non hormonaux, tels que antibiotiques.

** Peut être produit avec des stimulateurs de performance hormonaux.



PLATS PRINCIPAUX

CHF

Filet de bœuf maturé dans le foin des Alpes de Zermatt, à point, accompagné d'un gratin de pommes de terre et de légumes	62
Entrecôte d'Angus australien cuit à point, parfumée au garam masala (mélange d'épices indiennes), tranche de maïs et légumes	55
½ portion	39
Émincé de veau à la crème aux champignons, poires séchées, pignons de pin et cerfeuil, riz et légumes	45
½ portion	33
Escalope de veau à la viennoise avec frites et légumes	45
½ portion	33
Médailillon de veau sur lit d'épinards en branches, pesto de tomates et galette de maïs	48
Médallions de filet de porc en croûte de tomates et de basilic, épinards en branches, sauce à la moutarde en grains, pâtes au persil, légumes	41
Blanc de poulet parfumé au garam masala (mélange d'épices indiennes), pâtes au persil et légumes	42
Cubes de filet d'agneau « India » accompagnés du riz et de légumes	46
Ragoût d'agneau «Les agneaux à nez noir de Paul», riz et légumes	39
Jarret d'agneau braisé, sauce au vin rouge et aux herbes, gratin de pommes de terre et légumes	41
Langues d'agneau à la sauce à la moutarde en grains, accompagnés de pâtes au persil et de légumes	36
Saucisse d'agneau ou saucisse d'agneau au fromage, accompagnée de beurre au curry et à la menthe, Rösti et légumes	35

NI POISSON NI VIANDE

Tranche de maïs gratinée au fromage et aux herbes sur un lit d'épinards en branches	27
Pâtes au persil, avec cèpes, olives et pesto de tomates	27
Cannellonis farcis aux légumes, accompagnés d'une sauce à la crème aux herbes	27

Tradition Julien certifiée ISO, nous pouvons garantir des processus standardisés.
Les prix comprennent la TVA, le service en francs suisses.

Nous vous conseillons volontiers en cas d'allergies et d'intolérance.

* Peut être produit avec des stimulateurs de performance non hormonaux, tels que antibiotiques.

** Peut être produit avec des stimulateurs de performance hormonaux.



EN PROVENANCE DES LACS ET DES MERS CHF

Filet d'omble chevalier poêlé, chutney à l'orange et au poivre rose, légumes et riz 48

Poisson-aigle poêlé à l'huile d'olive, aux graines de grenade, aux pignons de pin et au cerfeuil, cannellonis aux légumes 48

Filet de morue en croûte de tomates et de basilic, épinards en branches, sauce au sésame et au vin blanc, pâtes au persil 48

FONDUES À LA VIANDE & AU FROMAGE (prix par personne / 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 d'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, petits oignons et cornichons (v) 35
(préparée sans alcool sur demande)

LE SOIR – DU GRILL DU SCHÄFERSTÜBLI

Carré d'agneau saignant du grill au feu de bois,
gratin de pommes de terre, légumes 58
(servi dans 1 service / 1 assiette)
classique (servi dans 2 services / 2 assiettes) 69

„Châteaubriand“ saignant, pâtes au persil, légumes, sauce Béarnaise
à partir de 2 personnes, prix par personne 58
(servi dans 1 service / 1 assiette)
classique (servi dans 2 services / 2 assiettes) 69

Rib Eye de bœuf irlandais, moutarde au curry et ananas,
gratin de pommes de terre & légumes 78
350g (seul ou à deux)

Tradition Julien certifiée ISO, nous pouvons garantir des processus standardisés.
Les prix comprennent la TVA, le service en francs suisses.

Nous vous conseillons volontiers en cas d'allergies et d'intolérance.

* Peut être produit avec des stimulateurs de performance non hormonaux, tels que antibiotiques.

** Peut être produit avec des stimulateurs de performance hormonaux.



LE MOMENT DES DOUCEURS	CHF
Mousse au chocolat et à l'espresso accompagnée de biscuits à la liqueur de cerise	15
Petit gâteau au chocolat chaud accompagné d'un ragoût de canneberges à la menthe	16
Petit gâteau à la crème aigre et aux fraises	14
Parfait à l'ananas et Philadelphia avec un biscuit au chocolat	16
Gâteau aux amandes avec glace aux figues et à l'amaretto	14
Assiette de fruits accompagnée d'un sorbet au litchi et à la mélisse citronnée	14
Flan au caramel, avec crème et fruits	14
Dessert du jour	12

Déclaration viande et poisson

Agneau: de notre propre élevage CHE (selon disponibilité) après CHE, AUS*, IR

Bœuf: CH, AUS*/**, ARG*, IR

Veau: CH

Porc: CH / ESP

Poulet: HUN / F

Gibier: NZL

Poissons : JPN, NOR, DNK

Pains d'un kilo, pains spéciaux, petits pains de table CH (Boulangerie Fuchs Zermatt)

Croissants : CH (Boulangerie fredy's)

Tradition Julen certifiée ISO, nous pouvons garantir des processus standardisés.

Les prix comprennent la TVA, le service en francs suisses.

Nous vous conseillons volontiers en cas d'allergies et d'intolérance.

* Peut être produit avec des stimulateurs de performance non hormonaux, tels que les antibiotiques.

** Peut être produit avec des stimulateurs de performance hormonaux





Vielen Dank für Ihren Besuch - wussten 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.

