



Die Menükarte ist auch digital erhältlich



VORSPEISEN & SALATE

CHF

Tatar vom Kalbsfilet mit Mango, rosa Pfeffer, Zwiebeln, Trüffelöl	28
Truthanbrustscheiben mit Tomatenpesto und Ruccola	24
Kräuterbrioche gefüllt mit Saibling, Zwiebeln, Cranberries, Gurke	22
Gemischter Blattsalat mit Trauben und Zitronenmelisse-Olivenöl-Dressing	16
	mit geräuchertem Stör 24
Avocado-Sauerrahm Terrine mit Maissalat	18
Salat vom Buffet	16

SUPPEN

CHF

Pastinakencremesuppe mit Sesamcroutons	14
Kerbelcremesuppe mit Walnüssen	14
Bouillon mit Siedfleisch und Gemüse	14
Tagessuppe (bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter)	12

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

CHF

Tortelli mit Spinat-Ziegenkäse Füllung auf Tomaten-Olivenragout	23
Indisches Curry mit Truthanbruststreifen pikant	24
Petersiliennudeln mit Rohschinken, Pinienkernen und Rahmsauce	18
Walliser Teller mit Trockenfleisch, getrocknete Lammkeule (hausgemacht) Rohschinken, Speck, Salami und Käse	32
	½ Portion 21
Portion Raclette	11

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

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.

* Kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein

** Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein



HAUPTGERICHTE

Im Zermatter Alpenheu gereiftes Rindsfilet medium gebraten mit Kartoffelgratin und Gemüse	62
Australisches Angus-Entrecote medium, aromatisiert mit Garam Masala (indische Gewürzmischung), Maisschnitte und Gemüse	55
½ Portion	39
Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce, getrockneten Birnen, Pinienkernen und Kerbel, Reis und Gemüse	45
½ Portion	33
Wiener Kalbsschnitzel mit Pommes und Gemüse	45
½ Portion	33
Kalbsmedaillon auf Blattspinat, Tomatenpesto, Maisschnitte	48
Schweinsfiletmedaillons in der Tomaten-Basilikumkruste, Blattspinat, Senfkornsauce, Petersiliennudeln, Gemüse	41
Pouletbrust aromatisiert mit Garam Masala (indische Gewürzmischung), Petersiliennudeln und Gemüse	42
Lammfiletwürfel „India“ im Reisring und Gemüse	46
Lammragout von „Pauls Schwarznasen Lämmern“, Reis und Gemüse	39
Geschmorte Lammhaxe, kräftige Rotwein-Kräutersauce, Kartoffelgratin und Gemüse	41
Lammzüngli an Senfkornsauce, Petersiliennudeln und Gemüse	36
Lamm oder Lamm-Käsebratwurst mit Curry-Minzbutter, Rösti und Gemüse	35

WEDER FISCH NOCH FLEISCH

Maisschnitte auf Blattspinat mit Käse und Kräutern überbacken	27
Petersiliennudeln mit Steinpilzen, Oliven und Tomatenpesto	27
Cannelloni mit Gemüsefüllung an Kräuterrahmsauce	27

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.

* Kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein

** Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein



AUS SEEN & MEEREN DIESER WELT

CHF

Saiblingsfilet gebraten, Orangen & rosa Pfeffer Chutney, Gemüse und Reis	48
Adlerfisch gebraten an Olivenöl, Granatapfel, Pinienkernen, Kerbel, Gemüse-Cannelloni	48
Kabeljaufilet in einer Kruste aus Tomaten und Basilikum, Blattspinat, Sesam-Weißweinsauce, Nudeln mit Petersilie	48

FLEISCH- & KÄSEFONDUES

(Preis pro Person / à discrétion)

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 frittiert 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	(auf Wunsch ohne Alkohol zubereitet) 35

AM ABEND – VOM SCHÄFERSTÜBLI GRILL

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

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.

* Kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein

** Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein



DIE SÜSSE VERFÜHRUNG

CHF

Espresso-Schokoladenmousse mit Kirschlikör Gebäck	15
Warmes Schokoladenküchlein mit Cranberry-Minzragout	16
Sauerrahm-Erdbeertörtchen	14
Philadelphia-Ananasparfait mit Schokoladenbiskuit	16
Mandelkuchen mit Amaretto-Feigeneis	14
Früchteteller mit Litschi-Zitronenmelissen Sorbet	14
Karamellköpfler mit Rahm und Früchten	14
Tagesdessert	12

Deklaration Fleisch, Fisch & Brot

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

Rind: CH, AUS*/**, ARG*, IR

Kalb: CH

Schwein: CH / ESP

Geflügel: HUN / F

Wild: NZL

Fisch: JPN, NOR, DNK

Kilobrote, Spezialbrote, Tischbrötchen CH (Bäckerei Fuchs Zermatt)

Croissants: CH (Bäckerei fredy's)

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.

* Kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein

** Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein





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.

