Stadel
zermatt

EST. 1973

1973 haben Severin Julen und seine Frau Mariette einen ehemaligen Geissenstall und die kleine alte Wohnung darüber zu einem Restaurant namens Stadel umgebaut. Das Restaurant wurde von einem einfühlsamen Architekten namens „Stöpfer“ und einem begnadeten Maler namens „Roten“ gestaltet, wobei das Leben der Walser durch Holzschnitzereien und Fresken dargestellt wurde.

Mama Mariette ist gleich nebenan im Hotel Tannenhof aufgewachsen und hat immer von der lebhaften Bahnhofstrasse erzählt. Dies inspirierte Severin, 1972 bei einer Auktion diesen Teil des Gebäudes mit dem gemeinsamen Stall zu erwerben. Zusammen mit einem kleinen, unscheinbaren Grundstück, das vormals als Müllhalde diente, entstand das heutige Hotel „Zermama“.

Es sollte der Beginn einer sehr interessanten und spannenden Familiengeschichte werden. Für uns Kinder wurde das Restaurant schon bald zu unserem Wohnzimmer. Da wir die Eltern nur sehr selten zu Hause antrafen und wir meist schon schliefen, als sie müde nach Hause kamen, haben wir, die 4 Kinder, uns den Betrieb zu Nutze gemacht. So kam es, dass wir an der „touristischen Front“ aufgewachsen sind. Hôtelier, Gastgeber und Dienstleister zu sein, steckt in unserer DNA.

1985 übernahm Mario Julen, Sepps ältester Sohn, zusammen mit Christiane Wittmer den Stadel. Mit ihrer Hilfe bekam das Restaurant ein Herz und eine Seele – ein Erfolgsrezept bis heute.
Willkommen in unserem Restaurant Stadel, in dem seit 1973 ausschliesslich feine, bodenständige Schweizer Gerichte und Hausmannskost aufgetischt werden.

„en güäta“

Ihre Gastgeber
Sandrine & Mario Julen

VORSPEISEN
STARTERS I ENTRÉES

WALLISER PLATTE 18 32
LOCAL MEAT AND CHEESE PLATTER
Assiette de charcuterie et fromage Valaisanne

KÄSEPLATTE 18 32
SWISS CHEESE PLATTER
Assiette de fromage suisse

STADEL SALAT MIT HOBELKÄSE UND SPECK 16
STADEL SALAD WITH SLICED CHEESE AND BACON
Salade Stadel avec fromage à rebibes et au lard

GEMISCHTER SALAT 14
MIXED SALAD
Salade mixte

WASSERBÜFFEL TARTAR MIT PICKLES UND TOAST 26 38
WATER BUFFALO TARTARE WITH PICKLES AND TOAST
Tartare de buffle d‘eau avec pickles et toast

WASSERBÜFFEL GULASCH 19
HOMEMADE WATER BUFFALO GOULASH
Goulache de buffle d‘eau faite maison

KNOBLAUCHSUPPE MIT THYMIAN UND ZITRONENÖL 16
GARLIC SOUP WITH THYME AND LEMON OIL
Soupe à l‘ail avec du thym frais et de l‘huile de citron

STADEL KLASSIKER
STADEL CLASSIC I STADEL CLASSIQUE

WALLISER CHOLERA 21
HOMEMADE LEEK, POTATO AND CHEESE PIE
Tourte faite maison aux poireaux, pommes de terre et fromage

RACLETTE MIT KARTOFFELN, PICKLES, HAUSGEWÜRZ 9.50
CHEESE RACLETTE WITH POTATOES, PICKLES, STADEL'S SPICES
Raclette avec pommes de terre, pickles, épices maison

REGIONAL RACLETTE CHEESE FROM ALETSCH 9.50

KÄSESCHNITTE MIT TOMATE UND ZWIEBEL 25
GRILLED CHEESE ON BREAD WITH TOMATO AND ONION
Croûte au fromage avec tomat et oignon

IF YOU PREFER NON-ALCOHOLIC, KINDLY LET US KNOW

RÖSTI MIT KÄSE, SCHINKEN, TOMATE UND SPIEGELEI 26
RÖSTI WITH CHEESE, HAM, TOMATO AND FRIED EGG
Rösti au fromage, jambon, tomate et oeuf au plat

RÖSTI MIT KÄSE, SCHINKEN UND SPIEGELEI 25
RÖSTI WITH CHEESE, HAM AND FRIED EGG
Rösti au fromage, jambon et oeuf au plat

RÖSTI MIT KÄSE UND SPIEGELEI 24
RÖSTI WITH CHEESE AND FRIED EGG
Rösti au fromage et oeuf au plat

RÖSTI MIT KALBSBRATWURST UND ZWIEBELSAUCE 28
RÖSTI WITH VEAL SAUSAGE AND ONION SAUCE
Rösti avec saucisse de veau et sauce à l'oignon

RÖSTI MIT GRAVED LACHS, RICOTTA, BASILIKUM, ZITRONENÖL 30
RÖSTI WITH GRAVAD SALMON, RICOTTA, BASIL, LEMON OIL
Rösti avec saumon marinée, ricotta, basilic, huile de citron

KÄSEFONDUE
CHEESE FONDUE I FONDUE AU FROMAGE

STADELFONDUE MIT KARTOFFELN UND BROT **p.P 32**
STADEL CHEESE FONDUE WITH POTATOES AND BREAD
Fondue au fromage Stadel avec pommes de terre et pain

+ KRÄUTER, HERBS, Herbes **3**
+ TOMATEN,TOMATOES, Tomates **4**
+ TRÜFFEL, TRUFFLE, Truffes **8**

IF YOU PREFER A NON-ALCOHOLIC FONDUE, KINDLY LET US KNOW

FLEISCHGERICHTE
MEAT DISHES I PLATS DE VIANDE

FITNESSTELLER MIT POULET, BRATWURST ODER ZIEGENKÄSE **26**
MIXED SALAD WITH CHICKEN BREAST, VEAL SAUSAGE OR GOAT CHEESE
Salade mixte avec blanc de poulet, saucisse de veau ou fromage de chèvre

***FLEISCH FONDUE STADEL MIT RIND, KALB UND SCHWEIN** **p.P 52**
MEAT FONDUE STADEL WITH BEEF, VEAL AND PORK
Fondue de viande Stadel avec boeuf, veau et porc

***KALBSGESCHNETZELTES AN CHAMPIGNONRAHMSAUCE** **42**
SLICED VEAL IN A CREAMY MUSHROOM SAUCE
Emincé de veau à la crème et aux champignons

***KALBSBRATWURST MIT ZWIEBELSAUCE** **28**
VEAL SAUSAGE WITH ONION SAUCE
saucisse de veau avec sauce à l'oignon

***WASSERBÜFFEL TARTAR MIT TOAST** **„150G“ 41**
WATER BUFFALO TARTARE WITH TOAST
Tartare de buffle d'eau avec toast

***SERVED WITH: RÖSTI, MASHED POTATOES, FRENCH FRIES OR SALAD**

KINDER
KIDS MENU I MENU POUR LES PETITS

MINI SALAT 6
MINI SALAD

CHICKEN NUGGETS MIT POMMES FRITES 16
CHICKEN NUGGETS WITH FRENCH FRIES
Nuggets de poulet avec pommes frites

BRATWURST SPIESSLI MIT KARTOFFELPÜREE UND GEMÜSE 18
SAUSAGE SKEWER WITH MASHED POTATO AND VEGETABLES
Brochette de saucisses avec purée de pommes de terre et légumes

RÖSTI MIT KÄSE UND SPIEGELEI 16
RÖSTI WITH CHEESE AND FRIED EGG
Rösti avec fromage et oeuf au plat

EIS MIT SMARTIES ODER GUMMIBÄREN UND RAHM 6
ICE CREAM WITH SMARTIES OR GUMMY BEARS AND CREAM
Glace avex smarties ou des bonbons oursons et chantilly

DESSERTS
SWEETS I DESSERTS

APRIKOSEN SORBET MIT ABRICOT **14**
APRICOT SORBET WITH APRICOT SCHNAPPS
Sorbet à l'abricot et abricot

COUPE STADEL MIT VANILLE EIS UND WARME HIMBEEREN **13**
COUPE STADEL WITH VANILLA ICE CREAM AND WARM RASPBERRIES
Coupe Stadel avec glace à la vanille et framboises chaudes

COUPE DÄNEMARK MIT WARMER SCHOKOLADENSAUCE **13**
COUPE DENMARK WITH WARM CHOCOLATE SAUCE
Coupe Danemark avec sauce au chocolat chaude

BANANENSPLIT MIT WARMER SCHOKOLADENSAUCE **13**
BANANA SPLIT WITH WARM CHOCOLATE SAUCE
Banana split avec sauce au chocolat chaude

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL MIT WARMER VANILLESAUCE **14**
HOMEMADE APPLE STRUDEL WITH WARM CUSTARD
Strudel aux pommes fait maison avec crème anglaise chaude

DEKLARATION

Rind / Beef	Schweiz / Swiss
Kalb / Veal	Schweiz / Swiss
Wasserbüffel / Water buffalo	Schweiz / Swiss
Geflügel / Poultry	Europa / Europe
Pouletbrust	Schweiz / Swiss
Trockenfleisch / Dry beef	Zermatt
Schwein / Pork	Schweiz / Swiss
Lachs / Salmon	Norwegen / Norway
Brot / Bread	Schweiz / Swiss

für Allergene wenden Sie sich an den Service || for allergens please contact the staff

WEINKARTE
WINE LIST I CARTE DES VINS

SCHAUMWEINE I SPARKLING WINE I VIN PÉTILLANT

	GLASS	BOTTLE
PROSECCO DOC **ITALY** | Contarini	10.00	70.00
WALLISER SEKT **VALAIS** | Germanier - Cave du Tunnel		72.00
CHAMPAGNE **FRANCE** | Brut Collection - Louis Roederer		124.00

WEISSWEIN I WHITE WINE I VIN BLANC

FENDANT **VALAIS** | Thierry Constantin - Pont-de-la-Morge	8.00	56.00
JOHANNISBERG **VALAIS** | Isabella & Stèphane Kellenberger - Vin dÒeuvre	8.00	56.00
PETITE ARVINE **VALAIS** | Domaine des Cretes - Nöes	7.50	53.00
„P“ ASSEMBLAGE (CHARDONNAY, VIOGNIER, MARSANNE BLANCHE) **VALAIS** | Lux Vina, Domaines Chevaliers, 2016 - Salgech	8.50	61.00
CHARDONNAY **VALAIS** | Cave Maurice Zufferey - Sierre		60.00
HEIDA „PAÏEN LE BERNUNES“ **VALAIS** | Sandrine Caloz - Miège		73.00
PETITE ARVINE **VALAIS** | Serge Roh - Cave les Ruinettes - Vétroz		68.00

ROSÉWEINE I ROSE WINE I VIN ROSÉ

ROSÉ DE PINOT NOIR AOC **VALAIS** | Thierry Constantin - Mitaines et Boules, Pont-de-la-Morge	7.00	49.00
CHÂTEAU LA COSTE **PROVENCE, FRANCE** | Château la Coste		56.00

ROTWEIN
RED WINE I VIN ROUGE

	GLASS	BOTTLE
PINOT NOIR **VALAIS** | Thierry Constantin - Vielles Vignes, Pont-de-la-Morge	8.00	56.00
CORNALIN **VALAIS** | André Roduit & Fils - La Combe d`Enfer	9.00	63.00
SYRAH „LES PIERRIERS“ **VALAIS** | Gèrald Besse - Martigny-Croix		73.00
DÔLE LA LIAUDISAZ **VALAIS** | Marie-Thérèse Chappaz - Fully		62.00
SELENA (PINOT NOIR, SYRAH, CORNALIN, DIOLINOIR) **VALAIS** | Valentina Andrei - Saillon		85.00
ELIXIR ASSEMBLAGE (CABARNET SAUVIGNON, DIOLINOIR, MERLOT) **VALAIS** | Domaines Chevaliers, Lux Vina, 2016 - Salgech		86.00

APERITIF I APERITIV I APÉRITIF

GÉNÉPI STADEL SPRITZ	13.50
APEROL SPRITZ	14.00
HUGO	14.00

BIER I BEER I BIÈRE

CARDINAL DRAFT 3DL	5.50
CARDINAL DRAFT 5DL	9.50
TSCHUGGI-BIER 3,3DL	7.00
SCHNEIDER WEISSE 3,3 DL	6.00
PANACHE 3DL	5.50
PANACHE 5DL	9.50
FELDSCHLÖSSCHEN ALKOHOLFREI	5.50
RAMSEIER SUURE MOSCHT ALKOHOLFREI 5DL	8.00

GETRÄNKE
DRINKS I BOISSONS

HEISSGETRÄNKE I HOT DRINKS I BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO		4.80
COFFEE		4.80
CAPUCCINO		5.50
LATTE MACCHIATO		6.00
TEA		5.00
HEISSE SCHOKOLADE		6.80
KAFFEE LUTZ		12.00
KAFFEE BAILEYS		13.00
GLÜHWEIN		9.00

SOFTDRINKS

RIVELLA ROT / BLAU		6.00
COCA-COLA & ZERO / SINALCO		6.00
CITRO		5.50
FEVER-TREE TONIC / GINGER ALE / BITTER LEMON / GINGER BEER		5.50
JUICE ORANGE / APPLE		5.50
VALAIS WATER, STILL 0.5L / STILL 1L	6.00	9.00
ZERMATT WATER, SPARKLING 0.5L / SPARKLING 1L	6.00	9.00

PREISE IN CHF INKL. MWST

RESTAURANT STADEL
13:00 - 22:00

BAHNHOFSTRASSE 45
CH-3920 ZERMATT