

Vorspeisen

		CHF
Rindscarpaccio im Kräutermantel garniert mit Rucolasalat, Parmesan und Basilikumöl		17.00
Crevetten Cocktail (v) an einer feinen Calipsosauce		17.00
Im Bierteig fritierte Pouletstreifen	1/2 Port.	15.00
Blattsalat mit Honigdressing und Senfdipsauce	1/1 Port.	22.00
Im Bierteig fritierte Eglifilet	1/2 Port.	17.00
Blattsalat mit Honigdressing und Senfdipsauce	1/1 Port.	24.00

Salat

Rucolasalat (v) mit Parmesansplitter, geröstete Pinienkernen und getrockneten Tomaten (v)		16.00
Salat Nicoise (v) Salate, gekochtes Eie, Kartoffeln, Oliven, Thunfisch und Tomaten	1/2 Port.	21.00 16.00
Kleiner gemischter vom Buffet (v)		8.50
Grosser gemischter vom Buffet (v)		12.50

Hausgemachte Suppen

Original ungarische Gulaschsuppe		19.00
	1/2 Port.	14.00
Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten -Kernen (v)		9.00
Peperoni-Tomatensuppe (v)		8.50

v = fleischlose Gerichte

Pasta

Spaghettí Napolí (v) hausgemachte Sauce mit frischen Tomaten	17.00
Penne Arrabbiata (Scharf) (v)	18.00
Spaghettí mit Bolognesesauce mit hausgemachter Fleischsauce	19.00
Hausgemachte Tagliatelle 4-Formaggi (v) mit 4-Käsesortensauce und Gemüse	21.00
Hausgemachte Tagliatelle Con Salmone (v) mit Lachs, Spinat und wenig Knoblauch	25.00

Walliser Spezialitäten

Traditionelles Käsefondue (v)	25.00
Käseschnitte nature (v)	18.00
Äpler-Käseschnitte mit Speck und Spiegelei	21.00
Walliserteller mit Trockenfleisch, Rohschinken, Hauswurst, getrocknetem Speck und Hobelkäse aus dem Wallis	27.00

v = fleischlose Gerichte

Rösti

Blattnerhof Rösti gebratener Speck, Tomaten, Spiegelei und Raclettekäse überbacken	22.00
Rösti Hawaií mit Ananas, Schinken und Raclettekäse überbacken	22.00
Gädi Rösti geschnetzelte Kalbsleber an einer Balsamicosauce	34.00

Hauptgerichte

Rinds-Entrecôte mit frischer Bernaisesauce, Rotweinjus oder Kräuterbutter		
Folienkartoffel mit Sauerrahm, Pommes-Frites, Reis	200g	35.00
oder hausgemachten Tagliatelle	140g	27.00
Garniert mit Gemüse		
Lamm-Rückenfilet an einer Rotweinsauce mit Safranrisotto und Cherry-Tomatenragout		35.00
Schweinscordonbleu mit Pommes-Frites und Gemüse		29.00
Mediterranes Pouletbrüstchen gefüllt mit Peperoni, Ziegenkäse im Speckmantel gerollt mit Rucolakartoffeln und Basilikumsauce		27.00
BBQ Spare Ríps Chili glasierte Spare Ríps mit Kartoffelschnitze		25.00

v = fleischlose Gerichte

Hausgemachte Desserts

Orangengratin mit Vanilleeis 9.00

Tobleronemousse 9.00

Tiramisu 9.00

Cheesecake 9.00

... oder ein feines Coupe von unserer Glacekarte