

Carmine - virtuoses Zusammenspiel von Berg- und Meeresaromen

Kleiner gemischter Salat (v)
CHF 8.50

Grosser gemischter Salat (v)
CHF 12.50

Melone mit Rohschinken
CHF 18.00

Rucolasalat mit Parmesansplitter, Pinienkernen und
getrockneten Tomaten (v)
CHF 14.00

Tomatensuppe mit Basilikum (v)
CHF 9.00

Traditionelles Käsefondue (v)
CHF 24.00 pro Person ab 2 Pers.

Käseschnitte nature (v)
CHF 17.00

Äpler-Käseschnitte mit Speck und Ei
CHF 19.50

Walliserteller
mit Trockenfleisch, Rohschinken, Hauswurst,
Speck und Käse
CHF 26.00

Hobelkäse (v)
CHF 18.00

Blattnerhof Röstli
gebratener Speck, Tomaten, Raclettekäse und Spiegelei
CHF 21.00

Spaghetti Napoli
(hausgemachte Sauce mit frischen Tomaten) (v)
CHF 16.00

Hausgemachte Conchiglie (muschelförmige Teigwaren)
mit Bolognese
CHF 19.00

Hausgemachte Conchiglie mit Rucola-Pesto
mit Riesencrevetten
und gerösteten Pinienkernen
CHF 26.00

Sanft gegarte Eglifilets
Apfel- und Limonenspuree
Wildreis mit Ingwer
CHF 29.00

Original Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes-Frites
und Gemüse
CHF 35.00

Rinds-Entrecôte mit Lakrizewurzel 140g / 200g
mit Gemüse und Tagesbeilage
CHF 27.00 / 35.00

Mit Anis konfierte Lammkeule
mit Gersten-Gemüse-"Guazzetto" (cremiger Sud)
CHF 31.00

Gädi Rösti
geschnetzelte Kalbsleber an einer Balsamicosauce mit Rösti
CHF 31.00

Fitnesssteller

Gebratenes Straussen-Fan-Filet mit Pfeffer-Sauce
Rhabarber-Brasato
Salat mit mediterranem Dressing
CHF 31.00

Ananas-Püree
mit Ingwer
Ricotta-Schaum und Pistazien
CHF 9.00

Panna Cotta
mit Waldbeeren
CHF 7.50

Rhabarber-Erdbeer-Süppchen
mit Safran-Eis
CHF 9.00

... oder ein feines Glace von unserer Glacekarte

feine Walliser Süssweine (375ml)

Gros Rhin du Valais AOC (Johanniterkellerei, Salgesch)	45.00
Les Grains Nobles AOC (Rouvinez Colline de Géronde, Sierre)	47.00
Mitis, Amigne de Vétroz (J.R. Germanier, Vétroz)	50.00
Eiswein "Crystal" Eyholzer Rote (Chanton Weine, Visp)	59.00