

Vorspeisen

Fisch Duo
Marinierter Lachs und
Thunfischtartar mit Avocado-creme (v)
CHF 25

Rinds-Carpaccio mariniert
mit Sommertrüffeln und Olivenöl
CHF 25

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig und frischem
Thymian garniert mit Blattsalat (v)
CHF 15

Duo von Bruschetta Casalinga (v)
geröstetes Brot mit Tomatenwürfelchen, Zwiebeln, Knoblauch,
Basilikum und Olivenöl sowie geröstetes Brot mit gebratenen
Zwiebeln und Sardellen
CHF 14

Salate

Bunt gemischter Salat an einer Hausdressing (v)
CHF 9.50

Grüner Blatt-Salat an einer Hausdressing (v)
CHF 8

Suppen

Curry Mango Suppe (v)
CHF 11

Tomaten Cremesuppe mit Basilikum (v)
CHF 9

Pasta - Risotto

Schwarze Ravioli gefüllt mit Lachs (v)

an einer Crevetten Sauce

CHF 25

Paccheri Pasta di Gragnano

Riesen Makkaroni
mit Salsiccia und Lauch

CHF 25

Panzerotti gefüllt mit Ricotta und Spinat (v)

an Butter und Salbei

CHF 22

Spaghetti alla Chittara Aglio Olio Peperoncini mit Zucchini (v)

CHF 22

Spaghetti Napoli mit Burrata (v)

hausgemachte Tomatensauce und italienische Frischkäse-Kugel

CHF 22

Spaghetti Bolognese

Hausgemachte Fleischsauce

CHF 20

Randen-Risotto mit Gorgonzolasauce (v)

CHF 25

**Auf Bestellung servieren wir Ihnen
sehr gerne Brot zu den Gerichten**

Hauptgerichte

Rindsfilet

an einer Pfeffersauce
mit Bratkartoffeln und Gemüse

160 g CHF 45

250 g CHF 59

Kalbs-Ossobuco

mit Safran Risotto und Gemüse

CHF 48

Kalbs-Cordon Bleu gefüllt mit Parma-Schinken und Raclette Käse

mit Pommes-Frites und Gemüse

CHF 42

Halbe Schweinshaxe in Bier geschmort

mit Polenta und Gemüse

CHF 32

Pouletbrüstli an einer Steinpilzsauce

mit Pommes-Frites und Gemüse

CHF 32

Paniertes Schweins-Schnitzel

mit Pommes-Frites und Gemüse

CHF 30

Hamburger Blattnerhof (mit Weiderindfleisch)

mit Raclette-Käse, Speck, Salat, Spiegelei, Zwiebeln
und Pommes-Frites

CHF 30

Hähnchen: Schweiz
Schweinefleisch: Schweiz
Kalbfleisch: Schweiz / Italien
Rindfleisch: Schweiz
Fisch: Italien

Vegi Burger (v)

mit grillierten Zucchini, Tomaten, Raclette- Käse, Pommes-Frites
und Joghurt-Dill-Sauce

CHF 26

Panko-Panierte Banane (v)

mit Reis und mediterranem Gemüse in einer Currysauce

CHF 25

Forellenfilet mit Oliven an einer Erbsensauce (v)

mit Bratkartoffeln und Gemüse

CHF 30

Walliser Spezialitäten

Walliser Teller

Trockenfleisch, Rohschinken, Hauswurst, Speck und Käse

CHF 28

Käseschnitte

mit Schinken, Tomaten, Ei und gebratene Zwiebeln

CHF 25

Wird ab 2 Personen serviert

Traditionelles Käsefondue mit Brot (v)

CHF 26 pro Pers.

mit gekochten Kartoffeln Zuschlag CHF 4

(v) – fleischlose Gerichte

Über Zutaten, in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen
auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne!

Hausgemachte Desserts

Warmer Schokokuchen aus dunkler Schokolade mit flüssigem Kern

mit Blutorangen-Sorbet +(Dauer ca. +/- 15')

CHF 12

Hausgemachtes Zitronen - Tiramisu

CHF 9

Creme Brûlée

CHF 9

Fragen Sie nach unserer Eiskarte....

**Man soll dem Leib
Etwas Gutes bieten,
damit die Seele
Lust hat, darin zu wohnen**

Winston Churchill