

Lieber Gast

Wir heissen Sie herzlich willkommen

und danken Ihnen vielmals für Ihren Besuch.

*Geniessen Sie die Zeit in unserem Haus und lassen Sie sich
verwöhnen.*



Vorspeisen

Lauwarmer Tintenfischsalat		18.00
<i>auf Rucola Salat mit getrockneten Tomaten an einer Kartoffelcrème</i>		
Mariniertes Rinds-Carpaccio	1/2	19.50
<i>auf Blattsalat mit Sommertrüffel und Olivenöl</i>	1/1	25.00
Vitello tonnato alla „Tiziano“	1/2	18.00
<i>Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-Sauce</i>	1/1	22.00
Gratinierter Ziegenkäse mit Honig und Thymian(v)		15.00
<i>auf Blattsalat an einer leichten Vinaigrette</i>		
Gratinierte Aubergine gefüllt mit Ricotta (v)		16.00
<i>auf frischem Tomaten-Concassée und Basilikum</i>		
Bruschetta Casalinga (v)		12.00
<i>Geröstetes Brot mit Tomatenwürfelchen, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl</i>		

Salat vom Buffet

Grosser Salat vom Buffet	14.00
Kleiner Salat vom Buffet	9.00

Hausgemachte Suppen

Gazpacho (v) (kalte Tomaten- Gurkensuppe) -wenig scharf-	8.50
Curry Mango Suppe (v) -wenig scharf-	9.50
Suppe Tiziano mit Kartoffeln, roten Bohnen, Rohschinkenwürfel und Teigwaren	8.50

Pasta – Risotto

Hausgemachte Tagliatelle mit Riesencrevetten (v) mit Cherrytomaten und Basilikumpesto	32.00
Malloreddus mit Luganighetta mit Tessiner Wurst Würfel an einer Rosmarinsauce	21.00
Hausgemachte schwarze Tagliolini (v) mit Meeresfrüchten und Zucchetti, wenig Tomatensauce	22.00
Hausgemachte Kartoffelgnocchi (v) mit geräuchertem Lachs und Spargeln an einer Rahmsauce	25.00
Hausgemachte Tortelloni gefüllt mit Parmaschinken und Büffelmozzarella auf lauwärmer Honigmelonensauce	24.00
Risotto mit Steinpilzen (v)	20.00
Malloreddus Arrabiata (v) mit scharfer Tomatensauce	19.00
Spaghetti Bolognese mit Fleischsauce	19.00
Spaghetti Napoli (v) mit Tomatensauce	17.00

Fleischgerichte

Rindsfilet im weissen Speckmantel mit Kartoffelgratin an einer Steinpilzsauce und Gemüse	180 g	41.00
Rumpsteak mit Pommes-Frites an einer hausgemachten „Café de Paris“ Sauce und Gemüse	160 gr	29.00
Lammfilet mit hausgemachten Tagliatelle an einer Kräuter-Knoblauchsauce und Gemüse		37.00
Kalbs-Saltimbocca mit Safran Risotto an einer Weissweinsauce und Gemüse		36.00
Pouletflügel in einer Currysauce mit mediterranem Gemüse und Basmatireis		25.00
Schweins-Cordon Bleu Pommes-Frites und Gemüse		29.00
Paniertes Schnitzel Pommes-Frites und Gemüse		25.00

Fischgerichte

Gebratene Lachsschnitte mit frittiertem Lauch (v) an einer Limettensauce mit Wildreis		28.00
Spiess mit gebratenen Riesencrevetten & Gemüse (v) an einer Zitronen-Knoblauch Vinaigrette und Reis		29.00
Riesencrevetten an einer Currysauce (v) mit mediterranem Gemüse und Wildreis		29.00
Panierte Banane an einer Currysauce (v) mit mediterranem Gemüse und Basmatireis		20.00

Rösti

Aletsch Rösti	37.00
Lammfilet an einer Kräuter-Knoblauchsauce	
Bauern Rösti	24.00
Speck, Tomaten, Spiegelei mit Raclette Käse überbacken und gebratenen Zwiebeln	
Ananas Rösti (v)	22.00
Ananas und Raclette Käse überbacken	

Fitnesssteller

Machen Sie Ihren Fitness-Teller selber an unserem Salatbuffet

Rumpsteak mit Kräuterbutter und kleiner Salatteller	29.00
Schweinssteak mit Kräuterbutter und kleiner Salatteller	26.00
Lachsschnitte an einer Limettensauce und kleiner Salatteller (v)	28.00

Herkunft Fleisch

Hähnchen: Frankreich/Brasilien

Lammfleisch: Neuseeland

Rindfleisch: Südamerika/Australien

Schweinefleisch: Schweiz

Kalbfleisch: Schweiz

(v) – fleischlose Gerichte

Walliser Spezialitäten

Traditionelles Käsefondue (v)	25.00	p.Pers. / 1-2 P
	24.00	p.Pers. / 3 P
	23.00	p.Pers.. ab 4 P
Käseschnitte Natur (v)		18.00
Äpler-Käseschnitte		21.00
Speck, Ei und gebratene Zwiebeln		
Walliser Teller		27.00
Trockenfleisch, Rohschinken, Hauswurst, Speck und Hobelkäse, 1 Port. Butter		

Hausgemachte Desserts

Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern mit Vanillesauce	9.50
Halbgefrorenes karamellierte Wall- und Haselnuss Parfait mit Pinienkernen auf Mokka Sauce	9.50
Panna Cotta mit Beeren- und Pfirsichsauce	9.00
Fragen Sie nach unserem Kuchen oder Eiskarte	

*„Sollten Sie nur wenig Zeit haben zum Geniessen,
dann lassen Sie es uns doch wissen.“*

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
fragen Sie unsere Mitarbeitenden.*

Die Preise sind in Schweizer Franken!

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7 % MWST

Unsere Pizzas

*Montag & Dienstag servieren wir keine Pizza
(nur in der Sommersaison)*

Fabio	20.00
Tomaten-Mozzarella-Gorgonzola-Speck-Zwiebeln	
Albese	25.00
Tomaten-Mozzarella-Rindscarpaccio-Sbrinz-Olivenöl	
Buffalo	25.00
Tomaten- Buffalo Mozzarella-Oliven-Cherrytomaten-Parmaschinken	
Valaisanne	23.00
Tomaten-Raclettekäse-4 Scheiben Trockenfleisch	
Calzone Pizzaiolo	25.00
Tomaten-Mozzarella-Champignons-Schinken-Artischocken-Ei-Oliven- auf der Pizza Parmaschinken und Sbrinz	
Napoli (v)	18.00
Tomaten-Mozzarella-Sardellen	
Vegetariana (v)	19.00
Tomaten-Mozzarella-Aubergine-Zucchini-Peperoni	
Calabrese	21.50
Tomaten-Mozzarella-scharfer Salami-Aubergine	
Diavola	21.00
Tomaten-Mozzarella-scharfer Salami-Knoblauch-Oliven	
Quattro Stagioni	22.00
Tomaten-Mozzarella-Schinken-Pilze-Oliven-Artischocken	
Quattro Formaggi (v)	22.00
Tomaten-Mozzarella-Gorgonzola-Sbrinz-Mascarpone	
Capricciosa	24.00
Tomaten-Mozzarella-Schinken-Salami-Peperoni-Pilze-Oliven, Artischocken	
Blattnerhof	24.00
Tomaten-Mozzarella-Speck-Pilze-Mascarpone	

Italia	24.00
Tomaten-Mozzarella-Parmaschinken-Rucola-Sbrinz	
Curry Riesencrevetten (v)	25.00
Mozzarella-Curry-Riesencrevetten-Gemüse	
Parma	22.00
Tomaten-Mozzarella-Parmaschinken-Sbrinz	
Tonno Cipolle (v)	19.00
Tomaten-Mozzarella-Thunfisch-Zwiebeln-Oliven	
Salmone (v)	25.00
Tomaten-Mozzarella-Rucola-geräucherter Lachs-Kapern	
Margherita (v)	15.00
Tomaten-Mozzarella-Oregano	
Hawaii	19.00
Tomaten-Mozzarella-Ananas-Schinken	
Prosciutto	18.00
Tomaten-Mozzarella-Schinken	
Prosciutto e Funghi	19.00
Tomaten-Mozzarella-Schinken-Champignon	

Für zusätzliche Beilagen oder Änderungen verlangen wir einen Aufpreis!

Knoblauch und Zwiebeln ohne Aufpreis!

Unsere Weinempfehlung:

5 dl Chianti Fischa CHF 19.00

Fragen Sie nach unseren Flaschenweinen im Offenausschank!

Die Preise sind in Schweizer Franken!

En Güete!

v = fleischlose Gerichte

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7 % MWST