

*Lieber Gast*

*Wir heissen Sie herzlich willkommen*

*und danken Ihnen vielmals für Ihren Besuch.*

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

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



## Vorspeisen

<b>Gebratene Foie Gras</b>		21.00
mit karamellisierten Calvados-Äpfeln		
<b>Lauwarmer Tintenfischsalat (v)</b>		18.00
auf Rucola Salat mit Oliven und Kartoffelwürfeln		
<b>Mariniertes Rinds-Carpaccio</b>	1/2	19.50
auf Blattsalat mit Sommertrüffel und Olivenöl	1/1	25.00
<b>Gratinierter Ziegenkäse mit Honig und Thymian(v)</b>		15.00
auf Blattsalat an einer leichten Vinaigrette		
<b>Rucola-Salat (v)</b>		16.00
mit gerösteten Pinienkernen, getrockneten Tomaten und Parmesan		
<b>Bruschetta Casalinga (v)</b>		12.00
Geröstetes Brot mit Tomatenwürfelchen, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl		

## Salat vom Buffet

Grosser Salat vom Buffet	14.00
Kleiner Salat vom Buffet	9.00

## Hausgemachte Suppen

Zwiebelsuppe mit gratiniertem Käsebrot (v)	9.50
Curry Mango Suppe (v) <small>-wenig scharf-</small>	9.50
Suppe Tiziano mit Kartoffeln, roten Bohnen, Rohschinkenwürfel und Teigwaren	9.50

## Pasta – Risotto

Hausgemachte Tagliatelle mit Riesencrevetten (v) mit Cherrytomaten und Basilikumpesto	32.00
Hausgemachte Kartoffelgnocchi (v) mit geräuchertem Lachs und Spargeln an einer Rahmsauce	25.00
Hausgemachte Tagliolini mit Aglio, Olio, Peperoncini (v) und Fischrogen (sardischer Kaviar)	24.00
Hausgemachte Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat (v) mit Butter-Salbei und Parmesan	24.00
Randen-Risotto (Rote Bete) mit Gorgonzolasauce (v)	21.00
Penne Arrabiata (v) mit scharfer Tomatensauce	19.00
Spaghetti Bolognese mit Fleischsauce	19.00
Spaghetti Napoli (v) mit Tomatensauce	17.00

## Fleischgerichte

<b>Rindsfilet Rossini mit Kartoffelgratin</b> <i>an einer Madeirasauce und Gemüse – mit Fois Gras</i>	180 g	52.00
<b>Lammracks in einer Kräuterkruste mit Kartoffelgratin</b> <i>an einer Kräuter-Knoblauchsauce und Gemüse</i>		39.00
<b>Rumpsteak mit Pommes-Frites</b> <i>an einer hausgemachten „Café de Paris“ Sauce und Gemüse</i>	160 gr	29.00
<b>Kalbs-Saltimbocca mit Safran Risotto</b> <i>an einer Weissweinsauce und Gemüse</i>		37.00
<b>Curry-Pouletgeschnetzeltes mit Gemüswürfel</b> Basmatireis		25.00
<b>Schweins-Cordon Bleu</b> Pommes-Frites und Gemüse		29.00
<b>Paniertes Schnitzel</b> Pommes-Frites und Gemüse		25.00

## Fischgerichte

<b>Riesencrevetten und Gemüswürfel an einer Currysauce (v)</b> mit Basmatireis		29.00
<b>Variation vom Fisch (v)</b> (Riesencrevetten, Umlberfish und marktfrischer Fisch) <i>an einer Tomaten-Peterli-Weissweinsauce mit Riso Venere (schwarzer Reis)</i>		34.00
<b>Gebratener Umlberfish (Salzwasserfish) und Venusmuscheln (v)</b> <i>auf Cima di Rapa (Stengelkohl)</i>		29.00
<b>Panierte Banane an einer Currysauce (v)</b> mit mediterranen Gemüswürfeln und Basmatireis		20.00

# Rösti hausgemacht

<b>Aletsch Rösti</b>	<b>38.00</b>
Lammfilet an einer Kräuter-Knoblauchsauce	
<b>Bauern Rösti</b>	<b>24.00</b>
Speck, Tomaten, Spiegelei mit Raclette Käse überbacken und gebratenen Zwiebeln	
<b>Ananas Rösti (v)</b>	<b>22.00</b>
Ananas und Raclette Käse überbacken	

## 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
mit Kartoffeln		+ CHF 3.00 p. Person
Käseschnitte Natur (v)		18.00
Äpler-Käseschnitte		21.00
Schinken, Ei und gebratene Zwiebeln		
Walliser Teller		27.00
Trockenfleisch, Rohschinken, Hauswurst, Speck und Hobelkäse, 1 Port. Butter		

## Hausgemachte Desserts

Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern	9.50
mit Blutorangen-Sorbet	
Halbgefrorenes Mandel - und Haselnuss Parfait	
mit Pfirsichsauce	9.50
Panna Cotta mit Waldbeerensauce	9.00

Fragen Sie nach unserem hausgemachten Kuchen oder der Glacekarte

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

*Die Preise sind in Schweizer Franken!*

# Unsere Pizzas

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

<b>Frutti di Mare e Funghi Porcini (v)</b> Tomaten-Mozzarella-Frutti di Mare und Steinpilzen	25.00
<b>Parma</b> Tomaten-Mozzarella-Parmaschinken-Sbrinz	22.00
<b>Tonno Cipolle (v)</b> Tomaten-Mozzarella-Thunfisch-Zwiebeln-Oliven	19.00
<b>Salmone (v)</b> Tomaten-Mozzarella-Rucola-geräucherter Lachs-Kapern	25.00
<b>Margherita (v)</b> Tomaten-Mozzarella-Oregano	15.00
<b>Hawaii</b> Tomaten-Mozzarella-Ananas-Schinken	19.00
<b>Prosciutto</b> Tomaten-Mozzarella-Schinken	18.00
<b>Prosciutto e Funghi</b> Tomaten-Mozzarella-Schinken-Champignon	19.00

Für zusätzliche Beilagen oder Änderungen verlangen wir einen Aufpreis!  
Knoblauch und Zwiebeln ohne Aufpreis!

Unsere Weinempfehlung:  
5 dl Chianti Fiascha CHF 19.00  
5 dl Primitivo IGT Barisi Manduria CHF 23.00  
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