

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 - Kalte Tellergerichte

Lauwarme Riesencrevetten mit karamellisierten Ananasstücken		21.00
auf Blattsalat an einer Ananas-Dressing (v)		
Lauwarmer Tintenfischsalat		18.00
auf Rucola Salat mit Oliven und Kartoffelwürfeln (v)		
Mariniertes Rinds-Carpaccio	1/2	19.50
auf Blattsalat mit Sommertrüffel und Olivenöl	1/1	25.00
Vitello tonnato alla „Tiziano“	1/2	18.00
Kalbfileisscheiben an einer Thunfischsauce und Kapern	1/1	22.00
Gratinierter Ziegenkäse mit Honig und Thymian		16.00
mit Rucola-Salat, gerösteten Pinienkernen und getrockneten Tomaten (v)		
Bruschetta Casalinga		12.00
Geröstetes Brot mit Tomatenwürfelchen, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl (v)		

Salat vom Buffet

Grosser Salat vom Buffet	14.00
Kleiner Salat vom Buffet	9.00

Hausgemachte Suppen

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

Pasta – Risotto

Hausgemachte Tagliatelle mit Riesencrevetten mit Cherrytomaten und Basilikumpesto(v)	32.00
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit geräuchertem Lachs und grünen Spargeln an einer Rahmsauce	25.00
Hausgemachte Tagliolini mit Aglio, Olio, Peperoncini und Fischrogen (sardischer Kaviar) (v)	24.00
Hausgemachte Tortelloni gefüllt mit Parmaschinken und Büffelmozzarella auf lauwarmen Honigmelonensauce	25.00
Randen-Risotto (Rote Bete) mit Gorgonzolasauce (v)	21.00
Paccheri Pasta di Gragnano -Riesen Makkaroni (v) mit Aubergine, Kirschtomaten, Basilikum und geriebenem Ricotta	21.00
Spaghetti Napoli (v)	17.00
Spaghetti Napoli mit Burrata (italienischer Frischkäse) (v)	22.00
Penne Arrabiata mit scharfer Tomatensauce (v)	19.00
Spaghetti Bolognese	19.00

Fleischgerichte

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

Fischgerichte

Gebratene Lachsschnitte mit frittiertem Lauch <i>an einer Limettensauce mit rotem Reis (v)</i>		29.00
Riesengrillen und Gemüswürfel an einer Currysauce <i>mit Basmatireis (v)</i>		32.00
Gebratenes Doraden Filet an einer Mediterranen Sauce <i>auf Kartoffelscheiben (v)</i>		29.00

Vegi Spezial

Panierte Banane an einer Currysauce (v) <i>mit mediterranen Gemüswürfeln und Basmatireis</i>		20.00
--	--	-------

Fitnesssteller

Machen Sie Ihren Fitness-Teller selber an unserem Salatbuffet

Lammracks an einer Kräuterkruste und kleinem Salatteller	39.00
Rumpsteak mit Kräuterbutter und kleinem Salatteller	29.00
Lachsschnitte an einer Limettensauce und kleinem Salatteller (v)	29.00

Rösti hausgemacht

Aletsch Rösti Lammfilet an einer Kräuter-Knoblauchsauce	39.00
Bauern Rösti Speck, Tomaten, Spiegelei mit Raclette Käse überbacken und gebratenen Zwiebeln	24.00
Ananas Rösti (v) Ananas und Raclette Käse überbacken	22.00

Herkunft Fleisch & Fisch

Hähnchen: Frankreich/Brasilien

Lammfleisch: Neuseeland

Rindfleisch: Südamerika/Australien

Schweinefleisch: Schweiz

Kalbfleisch: Schweiz

Riesencrevetten: Argentinien

Lachs: Norwegen

Doraden Filet: Griechenland

(v) – fleischlose Gerichte

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7 % MWST

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
Schinken, Ei und gebratene Zwiebeln		
Walliser Teller		27.00
Trockenfleisch, Rohschinken, Hauswurst, Speck und Hobelkäse, 1 Port. Butter		

Hausgemachte Desserts

Warmer Schokokuchen aus dunkler und weisser Schokolade mit flüssigem Kern	9.50
mit Blutorangen-Sorbet	
Mandel- und Haselnussparfait	9.50
mit Pfirsichsauce	
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

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

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

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7 % MWST

Frutti di Mare e Funghi Porcini	25.00
Tomaten-Mozzarella-Frutti di Mare und Steinpilzen (v)	
Parma	22.00
Tomaten-Mozzarella-Parmaschinken-Sbrinz	
Tonno Cipolle	19.00
Tomaten-Mozzarella-Thunfisch-Zwiebeln-Oliven (v)	
Salmone	25.00
Tomaten-Mozzarella-Rucola-geräucherter Lachs-Kapern(v)	
Margherita	15.00
Tomaten-Mozzarella-Oregano (v)	
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 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