

## **Lieber Gast**

**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> <i>mit karamellisierten Calvados-Äpfeln</i>		<b>21.00</b>
<b>Duo vom Lachs</b> <i>Marinierter- und Lachstartar mit einem Artischockenflan an einer Ingwersauce (v)</i>		<b>19.00</b>
<b>Sarde in Saor -Sardinen süss-sauer</b> <i>mariniertes Sardellenfilet kalt mit Zwiebeln und Rosinen in Weisswein (v)</i>		<b>18.00</b>
<b>Mariniertes Rinds-Carpaccio</b> <i>auf Blattsalat mit Sommertrüffeln und Olivenöl</i>	<b>1/2</b>	<b>19.50</b>
	<b>1/1</b>	<b>25.00</b>
<b>Gratiniertes Ziegenkäse mit Honig und Thymian</b> <i>mit Rucola-Salat, gerösteten Pinienkernen und getrockneten Tomaten (v)</i>		<b>16.00</b>
<b>Bruschetta Casalinga</b> <i>Geröstetes Brot mit Tomatenwürfelchen, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl (v)</i>		<b>12.00</b>
<b>Bunt gemischter Salat</b>		<b>9.50</b>
<b>Grüner Salat</b>		<b>7.50</b>

## Hausgemachte Suppen

<b>Curry Mango Suppe -wenig scharf- (v)</b>	<b>10.50</b>
<b>Zwiebelsuppe mit gratiniertem Käsebrot (v)</b>	<b>9.50</b>
<b>Suppe Tiziano</b> <i>mit Kartoffeln, rote Bohnen, Rohschinkenwürfeln und Teigwaren</i>	<b>9.50</b>

## Pasta – Risotto

<b>Hausgemachte Tagliatelle mit Entenwürfeln</b> <i>an Spargelspitzen</i>	<b>25.00</b>
<b>Hausgemachte Kartoffelgnocchi</b> <i>mit geräuchertem Lachs und grünen Spargeln an einer Rahmsauce (v)</i>	<b>25.00</b>
<b>Hausgemachte Tagliolini in Olivenöl, Peperoncini und Knoblauchcrème</b> <i>garniert mit Fischrogen (sardischer Kaviar) (v)</i>	<b>24.00</b>
<b>Hausgemachte Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat</b> <i>mit Butter-Salbei und Parmesan (v)</i>	<b>24.00</b>
<b>Randen-Risotto (Rote Bete) mit Gorgonzolasauce (v)</b>	<b>21.00</b>
<b>Paccheri Pasta di Gragnano -Riesen Makkaroni - (v)</b> <i>mit Auberginen, Kirschtomaten, Basilikum und Stracciatella-Käse</i>	<b>21.00</b>
<b>Spaghetti Napoli mit Burrata (v)</b>	<b>22.00</b>
<b>Penne Arrabiata</b> <i>mit scharfer Tomatensauce (v)</i>	<b>19.00</b>
<b>Spaghetti Bolognese</b>	<b>19.00</b>
<b>Spaghetti Napoli (v)</b>	<b>17.00</b>

## Fleischgerichte

<b>Rindsfilet Rossini mit Kartoffelgratin und Gemüse</b> <i>an einer Madeirasauce – mit Fois Gras</i>	<b>180 g</b>	<b>52.00</b>
<b>Rindsfilet mit Kartoffelgratin und Gemüse</b> <i>an einer Madeirasauce</i>	<b>180 g</b>	<b>49.00</b>
<b>Lammracks in einer Kräuterkruste mit Rösti und Gemüse</b> <i>an einer Kräuter-Knoblauchsauce</i>		<b>39.00</b>
<b>Rumpsteak mit Pommes-Frites und Gemüse</b> <i>an einer hausgemachten „Café de Paris“ Sauce</i>	<b>160 gr</b>	<b>29.00</b>
<b>Kalbs-Saltimbocca mit Safran Risotto und Gemüse</b> <i>an einer Weissweinsauce</i>		<b>37.00</b>
<b>Curry-Pouletgeschnetzeltes mit Gemüsewürfeln</b> <i>Basmatireis</i>		<b>25.00</b>
<b>Schweins-Cordon Bleu Pommes-Frites und Gemüse</b>		<b>29.00</b>
<b>Paniertes Schnitzel Pommes-Frites und Gemüse</b>		<b>25.00</b>

## Fischgerichte

<b>Riesencrevetten und Gemüsewürfeln an einer Currysauce</b> <i>mit Basmatireis (v)</i>		<b>32.00</b>
<b>Gebratener Umlerfisch (Salzwasserfisch)</b> <i>an einer Mediterranen Sauce</i> <i>auf Kartoffelscheiben (v)</i>		<b>29.00</b>

## Vegi Spezial

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

# Urchige- 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

## **Bauern Rösti**

25.00

Speck, Tomaten, Spiegelei mit Raclette Käse überbacken  
sowie gebratene Zwiebeln

## **Ananas Rösti (v)**

22.00

Ananas und Raclette Käse überbacken

## **Walliser Teller**

27.00

Trockenfleisch, Rohschinken, Hauswurst, Speck und Hobelkäse, 1 Port. Butter

*Herkunft Fleisch & Fisch*  
*Hühnchen: Frankreich/Brasilien*  
*Lammfleisch: Neuseeland*  
*Rindfleisch: Südamerika/Australien*  
*Schweinefleisch: Schweiz*  
*Kalbfleisch: Schweiz*  
*Riesencrevetten: Argentinien*  
*Lachs: Norwegen*  
*Umberfisch: Mittelmeer*  
*Enten: Ungarn*

*(v) – fleischlose Gerichte*

# *Hausgemachte Desserts*

<b><i>Warmer Schokokuchen aus dunkler Schokolade mit flüssigem Kern mit Blutorangen-Sorbet (ca. 15')</i></b>	<b><i>10.50</i></b>
<b><i>Hausgemachtes Tiramisu</i></b>	<b><i>9.50</i></b>
<b><i>Panna Cotta mit Waldbeerensauce</i></b>	<b><i>9.00</i></b>

***Fragen Sie nach unserem hausgemachten Kuchen oder der Glace Karte***

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

<b>Italia</b> <i>Tomaten-Mozzarella-Parmaschinken-Rucola-Sbrinz</i>	<b>24.00</b>
<b>Riesengrillen</b> <i>Tomaten-Mozzarella-Riesengrillen geschnitten, Knoblauch (v)</i>	<b>25.00</b>
<b>Parma</b> <i>Tomaten-Mozzarella-Parmaschinken-Sbrinz</i>	<b>22.00</b>
<b>Tonno Cipolle</b> <i>Tomaten-Mozzarella-Thunfisch-Zwiebeln-Oliven (v)</i>	<b>19.00</b>
<b>Salmone</b> <i>Tomaten-Mozzarella-Rucola-geräucherter Lachs-Kapern(v)</i>	<b>25.00</b>
<b>Margherita</b> <i>Tomaten-Mozzarella-(v)</i>	<b>15.00</b>
<b>Hawaii</b> <i>Tomaten-Mozzarella-Ananas-Schinken</i>	<b>19.00</b>
<b>Prosciutto</b> <i>Tomaten-Mozzarella-Schinken</i>	<b>18.00</b>
<b>Prosciutto e Funghi</b> <i>Tomaten-Mozzarella-Schinken-Champignon</i>	<b>19.00</b>

*Für zusätzliche Beilagen oder Änderungen verlangen wir einen Aufpreis*

*Knoblauch und Zwiebeln ohne Aufpreis*

*Pizza garniert mit Oregano*

**Unsere Weinempfehlung:**

**5 dl Chianti Fiascha CHF 19.00**

**5 dl Primitivo IGT Barisi Manduria CHF 26.00**

*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