

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 bei Ihrer Bestellung wissen.“



Vorspeisen

Vitello tonnato	1/2	19.00
<i>Kalbfleischscheiben an einer Thunfischsauce und Kapern</i>	1/1	24.00
Marinierter Lachs		19.00
<i>mit Fenchelstreifen an einer Zitronensauce (v)</i>		
Mariniertes Rinds-Carpaccio	1/2	19.50
<i>auf Rucola-Salat mit Sommertrüffeln und Olivenöl</i>	1/1	25.00
Gratiniertes Ziegenkäse mit Honig und Thymian		16.00
<i>mit Rucola-Salat, gerösteten Pinienkernen und getrockneten Tomaten (v)</i>		
Bruschetta Casalinga		12.00
<i>Geröstetes Brot mit Tomatenwürfelchen, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl (v)</i>		
Bunt gemischter Salat an Hausdressing	1/2	9.50
	1/1	17.00
Grüner Salat an Hausdressing		7.50

Hausgemachte Suppen

Gazpacho (kalte- Tomaten-Gurkensuppe) -bisschen scharf- (v)	9.50
Curry Mango Suppe -bisschen scharf- (v)	10.50
Suppe Tiziano mit Kartoffeln, rote Bohnen, Rohschinkenwürfeln und Teigwaren	9.50

Pasta – Risotto

Hausgemachte Tagliolini mit Venusmuscheln, und Schwertfisch Kirschtomaten und Oliven (v)	25.00
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit geräuchertem Lachs und grünen Spargeln an einer Rahmsauce (v)	25.00
Hausgemachte Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat mit Butter-Salbei und Parmesan (v)	24.00
Paccheri Pasta di Gragnano -Riesen Makkaroni - mit Auberginen, Kirschtomaten, Basilikum und Stracciatella-Käse (v)	21.00
Spaghetti Napoli mit Burrata (v)	22.00
Penne Arrabiata mit scharfer Tomatensauce (v)	19.00
Spaghetti Bolognese	19.00
Spaghetti Napoli (v)	17.00
Melonen-Risotto garniert mit Pfefferminz (v)	19.00

Fleischgerichte

Rindsfilet mit Pommes-Frites und Gemüse <i>an einer Rotweinsauce und Thymian</i>	180 g	49.00
Lammracks in einer Kräuterkruste mit Rösti und Gemüse <i>an einer Kräuter-Knoblauchsauce</i>		39.00
Rumpsteak mit Pommes-Frites und Gemüse <i>an einer hausgemachten „Café de Paris“ Sauce</i>	160 gr	29.00
Kalbs-Saltimbocca mit Safran Risotto und Gemüse <i>an einer Weissweinsauce</i>		37.00
Pouletgeschnetzeltes an einer Currysauce <i>mit mediterranen Gemüsewürfeln und Basmatireis</i>		25.00
Schweins-Cordon Bleu Pommes-Frites und Gemüse		29.00
Paniertes Schweins-Schnitzel Pommes-Frites und Gemüse		25.00

Fitnesssteller

Lammracks in einer Kräuterkruste mit Salat an Hausdressing <i>und Kräuter-Knoblauchsauce</i>		39.00
Rumpsteak mit Salat an Hausdressing <i>und hausgemachte „Café de Paris“ Sauce</i>	160 gr	29.00

Fischgerichte

Riesencrevetten an einer Currysauce <i>mit mediterranen Gemüsewürfeln und Basmatireis (v)</i>		32.00
Gebratener Umerfisch (Salzwasserfisch) <i>an einer Mediterranen Sauce</i> <i>mit schwarzem Reis und Petersilienkartoffeln(v)</i>		29.00

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
Käseschnitte Natur (v)		18.00
Äpler-Käseschnitte		21.00
<i>Schinken, Ei und gebratene Zwiebeln</i>		
Bauern Rösti		25.00
<i>Speck, Tomaten, Spiegelei mit Raclette Käse überbacken sowie gebratene Zwiebeln</i>		
Ananas Rösti		22.00
<i>Ananas und Raclette Käse überbacken (v)</i>		
Walliser Teller		27.00
<i>Trockenfleisch, Rohschinken, Hauswurst, Speck und Hobelkäse, 1 Port. Butter</i>		

Vegi Spezial

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

Herkunft Fleisch & Fisch
Hähnchen: Schweiz
Lammfleisch: Neuseeland
Rindfleisch: Südamerika/Australien
Schweinefleisch: Schweiz
Kalbfleisch: Schweiz
Riesengarnelen: Argentinien

(v) – fleischlose Gerichte

Hausgemachte Desserts

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

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

In der Sommersaison servieren wir
Montag & Dienstag keine Pizza

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

Blattnerhof	24.00
<i>Tomaten-Mozzarella-Speck-Pilze-Mascarpone</i>	
Italia	24.00
<i>Tomaten-Mozzarella-Parmaschinken-Rucola-Sbrinz</i>	
Parma	22.00
<i>Tomaten-Mozzarella-Parmaschinken-Sbrinz</i>	
Tonno Cipolle	19.00
<i>Tomaten-Mozzarella-Thunfisch-Zwiebeln-(v)</i>	
Salmone	25.00
<i>Tomaten-Mozzarella-Rucola-geräucherter Lachs-Kapern(v)</i>	
Margherita	15.00
<i>Tomaten-Mozzarella-(v)</i>	
Hawaii	19.00
<i>Tomaten-Mozzarella-Ananas-Schinken</i>	
Prosciutto	18.00
<i>Tomaten-Mozzarella-Schinken</i>	
Prosciutto e Funghi	19.00
<i>Tomaten-Mozzarella-Schinken-Champignon</i>	
Pommes-Frites	18.00
<i>Tomaten-Mozzarella-Pommes-Frites (v)</i>	

Für zusätzliche Beilagen oder Änderungen verlangen wir einen Aufpreis

Knoblauch und Zwiebeln ohne Aufpreis

Pizza garniert mit Oregano

Unsere Weinempfehlung:

5 dl Chianti Fiasca 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