

Wir heissen Sie herzlich willkommen!
Steigen Sie ein – fahren Sie runter – geniessen Sie
– lassen Sie sich verwöhnen – bis zum Schluss

„En güete“



„Einsteigen“

Foie Gras gebraten <i>mit karamellisierten Calvados-Äpfeln</i>		21.00
Lachs hausgebeizt <i>mit Fenchelstreifen an einer Zitronensauce (v)</i>		19.00
Rinds-Carpaccio mariniert <i>auf Rucola-Salat mit Sommertrüffeln und Olivenöl</i>	1/2	19.50
	1/1	25.00
Ziegenkäse gratiniert mit Honig und Thymian <i>mit Rucola-Salat, gerösteten Pinienkernen und getrockneten Tomaten (v)</i>		16.00
Bruschetta Casalinga <i>Geröstetes Brot mit Tomatenwürfelchen, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl (v)</i>		12.00
Bunt gemischter Salat an Hausdressing	1/2	9.50
	1/1	17.00
Grüner Salat an Hausdressing		7.50

„Aus dem Suppentopf“

Curry Mango Suppe <small>-bißchen scharf- (v)</small>	10.50
Tomatencrèmesuppe	8.50

„Runterfahren“

Tagliolini hausgemacht mit Venusmuscheln, und Schwertfisch <small>Kirschtomaten und Oliven (v)</small>	25.00
Kartoffelgnocchi hausgemacht <small>mit geräuchertem Lachs und grünen Spargeln an einer Rahmsauce (v)</small>	25.00
Orecchiette pugliesi <small>Pasta mit Sauce aus gehackter Wurst aus der Toskana und Lauch</small>	23.00
Paccheri Pasta di Gragnano - Riesen Makkaroni - (v) <small>mit Auberginen, Kirschtomaten, Basilikum und Stracciatella-Käse</small>	23.00
Spaghetti Carbonara	21.00
Penne Arrabiata (v)	19.00
Spaghetti Bolognese	20.00
Spaghetti Napoli (v)	18.00
Steinpilz-Carnaroli-Risotto (v)	24.00

„Geniessen“

Rindsfilet Rossini 200 gr (mit Foie Gras) <i>an einer Rotwein-Thymiansauce – mit Bratkartoffeln und Gemüse</i>	58.00
Rindsfilet 200 gr <i>an einer Rotwein-Thymiansauce – mit Bratkartoffeln und Gemüse</i>	52.00
Lammracks in einer Kräuterkruste <i>an einer Kräuter-Knoblauchsauce - mit Rösti und Gemüse</i>	39.00
Rumpsteak 160 gr <i>an einer hausgemachten „Café de Paris“ Sauce - mit Pommes-Frites und Gemüse</i>	29.00
Kalbs-Saltimbocca <i>an einer Weissweinsauce - mit Safran Carnaroli-Risotto und Gemüse</i>	39.00
Schweins-Cordon Bleu <i>mit Pommes-Frites und Gemüse</i>	29.00
Pouletbrüstchen <i>an einer Steinpilzsauce auf Ruccola -mit Gemüse und Pommes Frites</i>	29.00
Hamburger Blattnerhof (mit Weiderindfleisch) <i>mit Käse, Speck, Tomaten, Salat, Spiegelei und Pommes-Frites</i>	26.00
Paniertes Schweins-Schnitzel <i>mit Pommes-Frites und Gemüse</i>	25.00
Forellenfilet auf einer Erbsen-Sauce <i>mit schwarzem Reis und Gemüse(v)</i>	29.00
Panko-Panierte Banane an einer Currysauce <i>mit mediterranen Gemüsewürfeln und Reis (v)</i>	22.00

*Herkunft Fleisch & Fisch
Hähnchen: Schweiz
Lammfleisch: Neuseeland
Rindfleisch: Südamerika/Australien
Schweinefleisch: Schweiz
Kalbfleisch: Schweiz
Forellenfilet: Italien
(v) – fleischlose Gerichte*

„Urchiges“

Traditionelles Käsefondue (v) ab 2 Personen	25.00	p.Pers. / 2 P
	24.00	p.Pers. / 4 P
	23.00	p.Pers. ab 6 P
mit Kartoffeln		extra CHF 3.00 p. P.

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

„Zum Schluss“

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

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!

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7 % MWST

„Pizza“

Albese <i>Tomaten-Mozzarella-Rindscarpaccio-Parmesan-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 Parmesan</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 <i>Tomaten-Mozzarella-Speck-Pilze-Mascarpone</i>	24.00

Italia	24.00
<i>Tomaten-Mozzarella-Parmaschinken-Rucola-Parmesan</i>	
Parma	22.00
<i>Tomaten-Mozzarella-Parmaschinken-Parmesan</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 di Puglia CHF 26.00

Fragen Sie nach unseren Flaschenweinen im Offenausschank!

v = fleischlose Gerichte