

Wir heissen Sie herzlich willkommen!
Steigen Sie ein – Entspannen & Geniessen Sie
– lassen Sie sich verwöhnen – bis zum Schluss
„En güete“

Essen ist ein Bedürfnis
Geniessen ist eine Kunst
~La Rochefoucauld~

„Einsteigen“

Rinds-Carpaccio mariniert	1/2	19.50
<i>auf Rucola-Salat mit Sommertrüffeln und Olivenöl</i>	1/1	25.00
Vitello Tonnato	1/2	19.50
<i>Kalbfileisscheiben an einer Thunfischsauce und Kapern</i>	1/1	25.00
Ziegenkäse gratiniert mit Honig und frischem Thymian		14.00
<i>auf Blattsalat (v)</i>		
Rucola-Salat		13.00
<i>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 einer feinen Hausdressing (v)	1/2	9.50
	1/1	17.00
Grüner Salat an einer feinen Hausdressing (v)		7.50

„Suppen hausgemacht“

Curry Mango Suppe <i>-bißchen scharf- (v)</i>	10.50
Kalte Karotten-Orangensuppe mit Ingwer (v)	9.50
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum (v)	8.50

„Entspannen“

Rote Bete Ravioli hausgemacht <i>gefüllt mit Mascarpone und Gemüse an einer Thymian-Butter Sauce (v)</i>	25.00
Orecchiette pugliesi <i>Pasta mit Sauce aus gehackter Wurst aus der Toskana und Lauch</i>	25.00
Kartoffelgnocchi hausgemacht <i>mit Gorgonzolasauce, Nüssen und Rucola (v)</i>	23.00
Paccheri Pasta di Gragnano - Riesen Makkaroni - <i>mit Auberginen, Kirschtomaten, Basilikum und Stracciatella-Käse (v)</i>	23.00
Risotto-Carnaroli mit Melonen garniert mit frischem Pfefferminz (v)	22.00

„Geniessen“

Rindsfilet <i>an einer Rotwein-Thymiansauce – mit Kartoffelschnitze und Gemüse</i>	200 gr	53.00
Kalbs-Saltimbocca <i>an einer Weissweinsauce - mit Safran Carnaroli-Risotto und Gemüse</i>		41.00
Kalbs-Cordon Bleu gefüllt mit Parmaschinken und Raclettekäse <i>mit Pommes-Frites und Gemüse</i>		36.00
Rindssteak « Café de Paris » <i>mit Pommes-Frites und Gemüse</i>	150 gr	34.00
Poulet Brüstchen <i>an einer Steinpilzsauce auf Rucola -mit Tagliatelle hausgemacht und Gemüse</i>		29.00
Hamburger Blattnerhof (mit Weiderindfleisch) <i>mit Käse, Speck, Salat, Spiegelei und Kartoffelschnitze</i>		28.00
Paniertes Schweins-Schnitzel <i>mit Pommes-Frites und Gemüse</i>		25.00
Forellenfilet auf einer Erbsen-Sauce <i>mit Reis und Gemüse(v)</i>		29.00
Panko-Panierte Banane <i>an einer Currysauce und mediterranem Gemüse und Reis (v)</i>		22.00

*Die Hauptgerichte können auch als Fitnessteller bestellt werden –
wir servieren anstelle der Beilagen einen gemischten Salat*

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

„Urchiges“

Äpler-Käseschnitte	22.00
<i>Schinken, Ei und gebratene Zwiebeln</i>	
Rösti mit Speckwürfeln und Zwiebeln hausgemacht	25.00
<i>mit Raclette Käse überbacken, Tomaten und einem Ei</i>	
Walliser Teller	27.00
<i>Trockenfleisch, Rohschinken, Hauswurst, Speck und Hobelkäse, 1 Portion Butter</i>	
Hobel Käse Teller	18.00
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

„Zum Schluss“

Warmer Schokokuchen aus dunkler Schokolade mit flüssigem Kern	10.50
<i>mit Blutorangen-Sorbet (ca. 15')</i>	
Sommer Tiramisu mit Beeren	9.00
Crema Catalana	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.

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7 % MWST

„Pizza“

In der Sommersaison servieren wir
Montag & Dienstag keine Pizza

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

Capricciosa	22.00
<i>Tomaten-Mozzarella-Schinken-Salami-Peperoni-Pilze-Oliven, Artischocken</i>	
Blattnerhof	24.00
<i>Tomaten-Mozzarella-Speck-Pilze-Mascarpone</i>	
Italia	24.00
<i>Tomaten-Mozzarella-Parmaschinken-Rucola-Parmesan</i>	
Parma	22.00
<i>Tomaten-Mozzarella-Parmaschinken-Parmesan</i>	
Tonno Cipolle	18.00
<i>Tomaten-Mozzarella-Thunfisch-Zwiebeln-(v)</i>	
Margherita	15.00
<i>Tomaten-Mozzarella-(v)</i>	
Hawaii	18.00
<i>Tomaten-Mozzarella-Ananas-Schinken</i>	
Prosciutto	17.00
<i>Tomaten-Mozzarella-Schinken</i>	
Prosciutto e Funghi	18.00
<i>Tomaten-Mozzarella-Schinken-Champignon</i>	
Pommes-Frites	19.00
<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