

## *Voressen*

***Rinds-Carpaccio mariniert***  
*auf Rucola-Salat mit Sommertrüffeln und Olivenöl*  
**CHF 19**

***Ziegenkäse gratiniert mit Honig und frischem Thymian (v)***  
**CHF 15**

***Duo von Bruschetta Casalinga***  
*gebratenen Zwiebeln und Sardellen sowie*  
*Tomatenwürfelchen, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl (v)*  
**CHF 14**

## *Salat*

***Rucola-Salat***  
*gerösteten Pinienkernen und getrockneten Tomaten (v)*  
**CHF 13**

***Bunt gemischter Salat mit Hausdressing (v)***  
**CHF 9.50**

***Grüner Salat mit Hausdressing (v)***  
**CHF 8**

## Suppen hausgemacht

**Curry Mango Suppe**  (v)  
CHF 11

**Blumenkohlsuppe mit Gorgonzola-Windbeutel** (v)  
CHF 11

**Tomatencrèmesuppe mit Basilikum** (v)  
CHF 9

## Pasta - Risotto

**Orecchiette pugliesi**  
*Pasta an einer Sauce mit gehackter Wurst aus der Toskana dazu Lauch*  
CHF 25

**Hausgemachte Kartoffelgnocchi** (v)  
*mit Gorgonzolasauce, Nüssen und Rucola*  
CHF 25

**Calamarata mit Tintenfisch** (v)  
*italienische Makkaroni mit Cherrytomaten, Knoblauch und Peterli*  
CHF 25

**Spaghetti Aglio Olio Peperoncini** (v)  
*mit Zucchetti*   
CHF 20

**Spaghetti Napoli mit Burrata**  
CHF 21

**Steinpilzrisotto** CHF 25

# Hauptgerichte

## **Rindsfilet mit Café de Paris Sauce**

*Bratkartoffeln und Gemüse*

**160 g CHF 43**

**250g CHF 59**

## **Kalbs-Saltimbocca**

*Safran Risotto und Gemüse*

**CHF 45**

## **Kalbs-Cordon Bleu gefüllt mit Parmaschinken und Raclette Käse**

*Pommes-Frites und Gemüse*

**CHF 39**

## **Hamburger Blattnerhof (mit Weiderindfleisch)**

*Raclette Käse, Speck, Salat, Spiegelei und Kartoffelschnitze*

**CHF 29**

## **Paniertes Schweins-Schnitzel**

*Pommes-Frites und Gemüse*

**CHF 28**

## **Poulet Geschnetzeltes**

*Currysauce mit mediterranem Gemüse und Reis*

**CHF 26**

## **Umberfisch (Süßwasserfisch) (v)**

*nach mediterraner Art und Reis(v)*

**CHF 30**

***Panko-Panierte Banane (v)***  
*an einer Currysauce und mediterranem Gemüse und Reis*  
**CHF 25**

***Äpler-Käseschnitte***  
*mit Raclette Käse, Schinken, Ei und gebratene Zwiebeln*  
**CHF 25**

***Walliser Teller***  
*Trockenfleisch, Rohschinken, Hauswurst, Speck und Hobelkäse, 1 Butter, Roggenbrot*  
**CHF 28**

***Traditionelles Käsefondue (v) ab 2 Personen***  
**CHF 26 p.Pers.**  
**CHF 24 p. Pers. ab 4 Pers.**  
**mit gekochten Kartoffeln Zuschlag CHF 4.00**

*Herkunft Fleisch & Fisch*  
*Hähnchen: Schweiz*  
*Rindfleisch: Australien*  
*Schweinefleisch: Schweiz*  
*Kalbfleisch: Schweiz*  
*Umberfisch: Italien*  
*(v) - fleischlose Gerichte*

 - wenig scharf

# *Dessert hausgemacht*

***Warmer Schokokuchen aus dunkler Schokolade mit flüssigem Kern***

*mit Blutorangen-Sorbet (ca. 15')*

***CHF 11***

***Cheesecake im Glas***

*mit Pistaziencreme und Schokolade*

***CHF 9***

***Crema Catalana***

***CHF 9***

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