

Essen ist ein Bedürfnis
Genießen ist eine *Kunst*
~La Rochefoucauld~

Voressen

Marinierter Lachs und Tartar vom Thunfisch

mit Honig-Mohn-Senf (v)

CHF 23

gratinierter Ziegenkäse mit Honig und frischem Thymian

auf Blattsalat (v)

CHF 15

Duo von Bruschetta Casalinga

geröstetes Brot mit Tomatenwürfelchen, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl (v)
sowie geröstetes Brot mit gebratenen Zwiebeln und Sardellen

CHF 14

Salat

Bunt gemischter Salat an einer Hausdressing (v)

klein 9.50

normal 19

Grüner Blatt-Salat an einer Hausdressing (v)

CHF 8

Suppen hausgemacht

Curry Mango Suppe (v)
CHF 11

Tomaten Cremesuppe mit Basilikum (v)
CHF 9

Pasta - Risotto

Calamarata mit Tintenfisch – ital. Makkaroni
mit Cherrytomaten, Knoblauch und Peterli (v)
CHF 25

Spaghetti alla Chitarra Aglio Olio Peperoncini mit Zucchetti (v)
CHF 22

Spaghetti Napoli mit Burrata
mit hausgemachter Tomatensauce und italienischer Frischkäse-Kugel (v)
CHF 22

Spaghetti Bolognese
an einer hausgemachten Fleischsauce
CHF 20

.

Hauptgerichte

Rindsfilet

*an einer Pfeffersauce
mit Nudeln, Bratkartoffeln und Gemüse*

160 g CHF 43

250g CHF 59

Kalbs-Saltimbocca

mit Safran Risotto und Gemüse

CHF 48

Kalbs-Cordon Bleu gefüllt mit Parmaschinken und Raclette Käse

mit Pommes-Frites und Gemüse

CHF 39

Schweinshaxe in Bier geschmort

Bratkartoffeln und Gemüse

CHF 29

Pouletbrüstchen an einer Steinpilzsauce auf Rucola

mit Pommes-Frites und Gemüse

CHF 30

Hamburger Blattnerhof (mit Weiderindfleisch)

mit Käse, Speck, Salat, Spiegelei, Zwiebeln und Kartoffelschnitze

CHF 28

Paniertes Schweins-Schnitzel

mit Pommes-Frites und Gemüse

CHF 28

Poulet Geschnetzeltes

Currysauce mit mediterranem Gemüse und Reis

CHF 26

Herkunft Fleisch & Fisch

Hühnchen: Schweiz

Rindfleisch: Südamerika/Australien

Schweinefleisch: Schweiz

Kalbfleisch: Schweiz

Forellenfilet: Italien

(v) - fleischlose Gerichte

Panko-Panierte Banane

an einer Currysauce und mediterranem Gemüse und Reis (v)

CHF 26

Vegi Burger

mit grillierten Zucchini, Tomaten, Käse und Pommes-Frites (v)

CHF 26

„Urchiges“

Käseschnitte mit Schinken, Ei und gebratene Zwiebeln

CHF 25

Walliser Teller

Trockenfleisch, Rohschinken, Hauswurst, Speck und Hobelkäse

CHF 28

Traditionelles Käsefondue (v) ab 2 Personen

CHF 26 p.Pers.

Dessert hausgemacht

Warmer Schokokuchen aus dunkler Schokolade mit flüssigem Kern

mit Blutorangen-Sorbet (ca. 15')

CHF 11

Crema Catalana

CHF 9

*Über Zutaten, in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen
Auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne!*