

Vorspeisen

Gebratene Entenstopfleber mit karamellisierten Calvados-Äpfeln		19.50
Mariniertes Rinds-Carpaccio auf Rucola Salat und lauwarmer Parmesansauce	1/2 1/1	19.50 25.00
Tintenfisch Carpaccio (v) an einer Schnittlauch Vinaigrette		18.50
Gratinierte Aubergine gefüllt mit Ricotta (v) auf frischem Tomaten-Concassée und Basilikum		16.00
Rucola-Salat (v) mit gerösteten Pinienkernen, getrockneten Tomaten und Parmesan		16.00
Gratinierter Ziegenkäse mit Honig und Thymian(v) auf Blattsalat an einer leichten Vinaigrette		15.00
Bruschetta Casalinga (v) Geröstetes Brot mit Tomatenwürfelchen, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl		12.00
Kleiner Salat vom Buffet		9.00
Grosser Salat vom Buffet		14.00

Hausgemachte Suppen

Curry Mango Suppe (v)	9.50
Zwiebelsuppe mit gratiniertem Käsebrot (v)	9.50
Suppe Tiziano mit Kartoffeln- roten Bohnen und Teigwaren	8.50

Pasta – Risotto

Hausgemachte Tagliatelle mit Riesencrevetten (v) mit Zucchini und Safran	32.00
Hausgemachte schwarze Tagliolini (v) mit Meeresfrüchte Ragout und Tomatensauce	25.00
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Gorgonzola mit Gorgonzola und Speck im Parmesankörbchen	25.00
Hausgemachte Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat (v) mit Butter-Salbei und Parmesan	22.00
Parmesan Risotto mit Wachtel Wachtel glasiert mit Honig und Rosmarin	22.00
Risotto mit Steinpilzen (v)	22.00
Spaghetti Carbonara mit Speck, Rahm und Eigelb	21.00
Spaghetti Bolognese mit Fleischsauce	19.00
Spaghetti Napoli (v) mit Tomatensauce	17.00
Penne Arrabiata (v)  mit scharfer Tomatensauce	18.00

Fleischgerichte

Rindsfilet mit Kartoffelgratin Rotweinsauce mit Thymian, Parmesansplitter und Gemüse	180 g	41.00
Rumpsteak geschnitten mit Pommes-Frites Hausgemachte „Café de Paris“ Sauce	160 gr	29.00
Kalbs-Saltimbocca mit Safran Risotto Weissweinsauce und Gemüse		36.00
Kalbs Ossobuco alla Milanese Safran Risotto und Gemüse		29.00
Asian-Curry Poulet-Geschnetzeltes Gemüse u. Basmatireis		25.00
Schweins-Cordon Bleu Pommes-Frites und Gemüse		29.00
Paniertes Schnitzel Pommes-Frites und Gemüse		25.00

Fischgerichte

Gebratenes Zanderfilet an einer Weissweinsauce (v) Kapern, Oliven, Tomaten und Knoblauch serviert Reis		34.00
Asian-Curry - Riesencrevetten und Gemüse Basmatireis (v)		32.00
Gebratenes Doraden Filet an einer Mediterranen Sauce (v) auf Kartoffelscheiben und Gemüse		29.00
Panierte Banane mit Gemüse und Currysauce (v) Basmatireis		20.00

Rösti

Aletsch Rösti	37.00
Lammfilet an einer Kräuter-Knoblauchsauce	
Bauern Rösti	24.00
Speck, Tomaten, Spiegelei mit Raclette Käse überbacken und gebratenen Zwiebeln	
Ananas Rösti (v)	22.00
Ananas und Raclette Käse überbacken	

Walliser 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	
Speck, Ei und gebratene Zwiebeln		
Käseschnitte Hawaii	20.00	
Schinken und Ananas		
Walliser Teller	27.00	
Trockenfleisch, Rohschinken, Hauswurst, Speck und Hobelkäse, 1 Port. Butter		

Hausgemachte Desserts

Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern
mit Vanillesauce 9.50

Halbgefrorenes Mandel- und Haselnuss Parfait
mit Pfirsichsauce 9.50

Tiramisu 9.50

Panna Cotta mit Waldbeerensauce 9.00

Fragen Sie nach unserem Kuchen oder Eiskarte

(v) – vegetarische Gerichte

Herkunft Fleisch

Hühnchen: Frankreich/Brasilien

Lammfleisch: Neuseeland

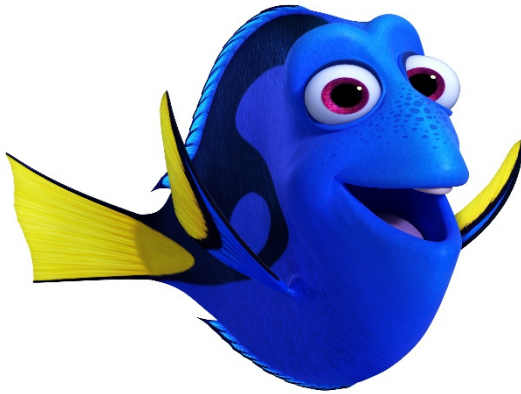
Rindfleisch: Südamerika/Australien

Schweinefleisch: Schweiz

Kalbfleisch: Schweiz

Die Preise sind in Schweizer Franken!

Alle Preise inkl. 7.7 % MWST



Kinderkarte

Diese Karte ist für die Kinder gedacht!

Pluto Spaghetti Natur	11.00
Käpt'n Balu Penne mit Tomatensauce	12.00
Spong Bob Penne mit Fleischsauce	13.00
Donald Duck 4 Chicken Nuggets mit Pommes-Frites	13.00
Pizza Globi mit Tomaten und Mozzarella	13.00
Pizza Lisa mit Tomaten, Mozzarella und Mais	13.00
Pizza Mailin mit Tomaten, Mozzarella und Oliven	13.00
Pizza Anna mit Tomaten, Mozzarella und Salami <i>weitere Beilagen oder Änderungen kosten extra!</i>	13.00
Spidermann Paniertes Schnitzel mit Pommes-Frites und Gemüse	19.00
Dino 2 Winerli mit Pommes-Frites	10.00
Miss Barbie	8.00
Portion Pommes-Frites	Mini 5.00

Unsere Pizzas

Fabio	20.00
Tomaten-Mozzarella-Gorgonzola-Speck-Zwiebeln	
Albese	25.00
Tomaten-Mozzarella-Rindscarpaccio-Sbrinz-Olivenöl	
Valaisanne	23.00
Tomaten-Raclettekäse-4 Scheiben Trockenfleisch	
Calzone Pizzaiolo	25.00
Tomaten-Mozzarella-Champignons-Schinken-Artischocken-Ei-Oliven- auf der Pizza Parmaschinken und Sbrinz	
Napoli	18.00
Tomaten-Mozzarella-Sardellen	
Vegetariana (v)	19.00
Tomaten-Mozzarella-Aubergine-Zucchini-Peperoni	
Calabrese	21.50
Tomaten-Mozzarella-scharfer Salami-Aubergine	
Diavola	21.00
Tomaten-Mozzarella-scharfer Salami-Knoblauch-Oliven	
Quattro Stagioni	22.00
Tomaten-Mozzarella-Schinken-Pilze-Oliven-Artischocken	
Quattro Formaggi (v)	22.00
Tomaten-Mozzarella-Gorgonzola-Sbrinz-Mascarpone	
Capricciosa	24.00
Tomaten-Mozzarella-Schinken-Salami-Peperoni-Pilze-Oliven, Artischocken	
Blattnerhof	24.00
Tomaten-Mozzarella-Speck-Pilze-Mascarpone	
Italia	24.00
Tomaten-Mozzarella-Parmaschinken-Rucola-Sbrinz	
Curry Poulet	24.00
Mozzarella-Curry-Poulet-Gemüse	

Curry Riesencrevetten	25.00
Mozzarella-Curry-Riesencrevetten-Gemüse	
Parma	22.00
Tomaten-Mozzarella-Parmaschinken-Sbrinz	
Tonno Cipolle	19.00
Tomaten-Mozzarella-Thunfisch-Zwiebeln-Oliven	
Salmone	25.00
Tomaten-Mozzarella-Rucola-geräucherter Lachs-Kapern	
Margherita (v)	15.00
Tomaten-Mozzarella-Oregano	
Hawaii	19.00
Tomaten-Mozzarella-Ananas-Schinken	
Prosciutto	18.00
Tomaten-Mozzarella-Schinken	
Prosciutto e Funghi	19.00
Tomaten-Mozzarella-Schinken-Champignon	

Für zusätzliche Beilagen oder Änderungen verlangen wir einen Aufpreis!

Knoblauch und Zwiebeln ohne Aufpreis!

Unsere Weinempfehlung:

5 dl Chianti Fischa CHF 19.00

Fragen Sie nach unseren Flaschenweinen im Offenausschank!

Die Preise sind in Schweizer Franken!

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt bei uns im Blattnerhof

En Güete!

v = fleischlose Gerichte