


Vorspeisen

Ein Trio vom Lachs		19,50
Tartar-Terrine und Mariniert alles hausgemacht		
Vitello Tonnato alla „Tiziano“	1/2	18.00
	1/1	22.00
Mariniertes Rinds-Carpaccio	1/2	20.00
mit Sommer Trüffel	1/1	25.00
Gebratene Entenbrust		18.00
In Balsamico Essig mariniert mit knusprigen Kartoffeln und einem Salatbouquet		
Spargel-Flan an einer Parmesan-Ingwer Sauce (v)		13.00
mit „Pane Carasau“ (Sardinisches Fladenbrot)		
Bruschetta Casalinga (v)		12.00
Geröstetes Brot mit Tomatenwürfelchen, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl		
Kleiner Salat vom Buffet		9.00
Grosser Salat vom Buffet		14.00

Hausgemachte Suppen

Curry Mango Suppe (v)		9.00
Zitronengrassuppe (v) 🍷		9.00
Rindskraftbrühe Gemüse oder mit Eigelb		7.50
Suppe Tiziano		7.50
mit Kartoffeln- roten Bohnen und Teigwaren		

Pasta – Risotto

Hausgemachte Tagliatelle mit Riesencrevetten	32.00
Knoblauch und Cherry-Tomaten	
Hausgemachte schwarze Taglioni mit Meeresfrüchten	25.00
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Lachs und Spargeln	25.00
an einer Rahmsauce	
Risotto mit rotem Cicorino und Raclette Käse (v)	22.00
Spaghetti Napoli (v)	17.00
mit Tomatensauce	
Penne Arrabiata 	18.00
mit scharfe Tomatensauce	
Spaghetti Bolognese	19.00
mit Fleischsauce	
Spaghetti Carbonara	21.00
mit Speck, Rahm und Eigbelb	

Walliser Spezialitäten

Traditionelles Käsefondue (v)	25.00 p.P / 1-2 P 24.00 p.P / 3 P 23.00 p.P. 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	

Hauptgerichte

Rindsfilet auf Rucola und Kirschtomaten mit Parmesansauce
und Gemüse 180 g 41.00

Rindssteak mit hausgemachter „Café de Paris“
mit Gemüse 160 gr 29.00

Auswahl: Pommes-Frites, Reis, Basmatireis,
gebratene Kartoffeln, Nudeln oder Spaghetti

Kalbs-Saltimbocca an einer Weissweinsauce
mit hausgemachtem Kartoffelstock und Gemüse 35.00

Mistkratzerli ganzes Hühnchen- mit Senf- und Kräuter mariniert
mit gebratenen Kartoffeln und Gemüse 26.00

Asian-Curry Poulet-Geschnetzeltes Gemüse u. Basmatireis 🍒 25.00

Schweins-Cordon Bleu Pommes-Frites und Gemüse 29.00

Paniertes Schnitzel Pommes-Frites und Gemüse 24.00

Gebratener Lachs mit frittiertem Lauch und Reis
an einer Limetten Sauce 35.00

Riesencrevetten- und Gemüsespiess mit Reis 34.00
an einer Knoblauch Vinaigrette

Asian-Curry - Riesencrevetten und Gemüse mit Basmatireis 🍒 32.00

Panierte Banane mit Gemüse und Currysauce Basmatireis (v) 19.00

Fitnesssteller - Aufpreis CHF 3.00

Anstelle der Beilagen können Sie sich von unserem Salatbuffet bedienen

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	

Hausgemachte Desserts

Kaffee-Parfait mit knusprigem Krokant aus Pinienkernen, Wald-und Haselnüssen und Mandeln	9.00
Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern mit Vanillesauce	9.00
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleeis und Rahm	6.50
Fragen Sie nach unserem Kuchen.....	

....oder ein feines Coupe aus unserer Eiskarte

Herkunft Fleisch

Hähnchen: Frankreich
Lammfleisch: Neuseeland
Rindfleisch: Südamerika
Schweinefleisch: Schweiz
Kalbfleisch: Schweiz

Die Preise sind in Schweizer Franken!

Alle Preise inkl. 8% MWST



Kinderkarte

Pluto Spaghetti Natur mit Parmesan	10.00
Käpt'n Balu Penne mit Tomatensauce	12.00
Spong Bob Penne mit Fleischsauce	12.00
Donald Duck 4 Chicken Nuggets mit Pommes-Frites	13.00
Globi <i>(Montag & Dienstag keine Pizza)</i> Pizza Margerita Extras (z.B. Salami)	13.00 + 1.00
Spidermann Paniertes Schnitzel mit Pommes-Frites und Gemüse	19.00
Dino 2 Wienerli mit Pommes-Frites	12.00
Bugs Bunny Hamburger und Pommes-Frites	16.00
Miss Barbie Portion Pommes-Frites	8.00

Kinderkarte ist für Kinder gedacht!

Unsere Pizzas

Montag & Dienstag keine Pizza!

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

Alle Preise in CHF und inkl. 8% MWST

Curry Riesencrevetten	25.00
Mozzarella-Curry-Riesencrevetten-Gemüse	
Santa Monica (v)	19.00
Mozzarella-Birnen-Gorgonzola	
Parma	22.00
Tomaten-Mozzarella-Parmaschinken-Parmesan	
Tonno Cipolle	19.00
Tomaten-Mozzarella-Thunfisch-Zwiebeln-Oliven	
Popeye (v)	18.00
Mozzarella-Spinat-Ei-Parmesan	
Margherita (v)	15.00
Tomaten-Mozzarella-Oregano	
Hawaii	19.00
Tomaten-Mozzarella-Ananas-Schinken	
Prosciutto	18.00
Tomaten-Mozzarella-Schinken	

Für zusätzliche Beilagen verlangen wir einen Aufpreis!

Knoblauch und Zwiebeln ohne Aufpreis!

Unsere Weinempfehlung:

5 dl Chianti Fischa CHF 19.00

5 dl Salice Salentino CHF 20.00

Fragen Sie nach unseren Flaschenweine im Offenausschank!

Die Preise sind in Schweizer Franken!

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt bei uns im Blattnerhof

En Gütet!

v = fleischlose Gerichte

Alle Preise in CHF und inkl. 8% MWST