



Bettmerhof
HOTEL · WELLNESS · KULINARIUM ★★☆☆

Picco Bello
PIZZERIA · RISTORANTE



LIEBE GÄSTE, LIEBE FREUNDE

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen!

Nehmen Sie sich Zeit für unsere Speisekarte.

Im ersten Teil finden Sie italienische Gerichte. Wir sind bekannt für unser Salat- und Antipastibuffet, unsere Pastagerichte und natürlich für unsere Pizzen aus dem Original-Holzofen. «*Italiano vero!*». Übrigens, das Tannenholz wurde von der Familie und von Bettmerhof-Mitarbeitern in der Region zusammen getragen, gespalten und eingekellert.

Im zweiten Teil der Karte gibt es eine Auswahl an Schweizer Bettmerhof-Klassikern. Essen Sie nach dem Motto: «*Gedigu gniessu!*».

Wir wünschen Ihnen eine gute Wahl und hoffen, dass Sie sich bei uns im Bettmerhof wohlfühlen.

Buon appetito – En güete mitenand.

DESIDERATE SAPERE DA DOVE PROVENGONO LE NOSTRE CARNI?

Il vitello e il maiale dalla svizzera, il manzo proviene dalla svizzera o dal sud america, gli agnelli hanno pascolato su prati neozelandesi e il pollame ha razzolato in allevamenti francesi o tedeschi.

DASS ERS GNAU WISSET, VA WA DAS ISCHERS FLEISCH CHUNT:

D'Chälber und d'Schwii sind üs Schwiizer Abstammig. D'Rinder teils fa dr Schwiiz, teils üs Südamerika. D'Lämmer heint uf saftige neuseeländische Matte grassut. D'Henne heint emal irgendwa in Oeiropa gigakrut und der Fisch heiwer üsu europäischu oder asiatischu Gwässer gfischt.

SIE MÖCHTEN WISSEN, WOHER WIR UNSER FLEISCH BEZIEHEN?

Die Kälber und Schweine sind aus Schweizer Abstammung, die Rinder teils aus der Schweiz, teils aus Südamerika. Die Lämmer haben auf saftigen neuseeländischen Matten gegrast, die Hühner haben in Frankreich oder in Deutschland gegackert und den Fisch haben wir aus europäischen oder asiatischen Gewässern gefischt.

ANTIPASTI | VORSPEISEN

BRUSCHETTE MISTE ALL'AGLIO CON POMODORI E BASILICO 12.50
Geröstete Knoblauchbrötchen mit frischen Tomaten und Basilikum

CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA, SCAGLIE DI 23.00
PARMIGIANO, OLIO D'OLIVA E LIMONE
Rohes, hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit Rucola, Parmesanspänen, Olivenöl und Zitronenscheibe

INSALATE | SALATE

	MINI	MAXI
INSALATE VERDE DEL BUFFET	8.00	14.00
<i>Grüner Salat vom Buffet mit Croûtons, Speck und Zwiebeln</i>		

SCELTA DI INSALATE FRESCHISSIME DEL BUFFET	10.00	18.00
<i>Blatt- und Gemüsesalate vom Buffet ohne Antipasti</i>		

SCELTA DI INSALATE FRESCHISSIME E DI 12.50	22.00
<i>DELIZIOSI ANTIPASTI DEL NOSTRO BUFFET</i>	
<i>Blatt- und Gemüsesalate vom Buffet mit Antipastigemüse</i>	

VARIAZIONE DI ANTIPASTI	20.50
<i>Antipasti-Variation von unserer Küche angerichtet</i>	

ZUPPE | SUPPEN

CREMA DI POMODORI GUARNITA CON PANNA E BASILICO	9.50
<i>Tomatencreme mit Rahmhaube und frischem Basilikum</i>	

VELUTATA DI ZUCCA CON SEMI	9.50
<i>Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen</i>	

PASTA E PIU | PASTAGERICHTE UND MEHR

SPAGHETTI AL POMODORO, ALLA BOLOGNESE,
AL PESTO O ALLA CARBONARA 19.50
Spaghetti mit Tomaten-, Bolognese-, Pesto- oder Carbonarasauce

RAVIOLI MOZZARELLA E POMODORO CON RUCOLA
E SCAGLIE DI PARMIGIANO IN OLIO AL BASILICO 26.00
Tomaten-Mozzarellaravioli mit Rucola, Parmesanspänen und Basilikumöl

RAVIOLI AI FUNGHI PORCINI CON LATTUGA
DI AGNELLO E FUNGHI SALTATI FRESCHI 27.50
Steinpilzravioli mit Feldsalat und frischen sautierten Pilzen

FETTUCCHINE CON STRISCE DI FEGATO DI VITELLO,
SALSA BALSAMICA, CIPOLLE FRITTE E PINOLI 28.50
Fettucchine mit geschnetzelter Kalbsleber, Balsamicojus, Röstzwiebeln und Pinienkernen

GNOCCHI IN SALSA DI GORGONZOLA E SPINACI,
CON POMODORI A CUBETTI E STRISCE DI AGNELLO 28.50
Gnocchi an einer sämigen Gorgonzola-Blattspinat-Rahmsauce, Tomatenwürfel und Lammrückenstreifen

PENNE CON STRISCE DI MANZO, AGLIO, POMODORI E PEPERONI 28.50
Makronen mit geschnetzelterm Rindfleisch, Knoblauch, Tomaten und Peperonistreifen

RISOTTO CON STRISCE DI RADICCHIO E PANCETTA 25.00
Risotto mit Radicchio und Speckstreifen

SECONDI PIATTI | HAUPTGERICHTE

SALTIMBOCCA DI VITELLO CON POLENTA E ZUCCHINE 39.50
Kalbssaltimbocca mit Polentamedaillons und Zucchini-scheiben

GAMBERI FRITTI IN RAGU DI POMODORO,
ACCOMPAGNATA DA SPAGHETTI ALL'AGLIO 37.00
Gebratene Riesenkrevetten an Tomatenragout und Knoblauchspaghetti

PIZZE | PIZZA

01 PIZZA MARGHERITA 17.00
Tomaten, Mozzarella, Oregano

02 PIZZA NAPOLI 19.00
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven, Oregano

03 PIZZA PROSCIUTTO 19.00
Tomaten, Mozzarella, Schinken

04 PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI 21.50
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze

05 PIZZA PROSCIUTTO SPECIALE 22.00
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Peperoni, Oliven

06 PIZZA MILANESE 19.00
Tomaten, Mozzarella, Oregano, Salami

07 PIZZA MILANESE SPECIALE 22.50
Tomaten, Mozzarella, Oregano, Salami, Peperoni, Pilze

08 PIZZA HAWAII 21.00
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas, Curry

09 PIZZA VEGETARIANA 22.50
Tomaten, Mozzarella, Pilze, Artischocken, Peperoni, Auberginen, Rucola

10 PIZZA QUATTRO STAGIONI 22.50
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Peperoni, Artischocken, Oliven

11 PIZZA CALZONE 22.00
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ei, Pilze

12 PIZZA DIAVOLO **SCHARF** 22.50
Tomaten, Mozzarella, Salami, Peperoncini, Pilze, Knoblauch

13 PIZZA NONNA 22.00
Tomaten, Mozzarella, Speck, Spinat, Zwiebeln, Knoblauch

14 PIZZA TONNO 21.00
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln

15 PIZZA POPEYE 22.00
Tomaten, Mozzarella, Spinat, Zwiebeln, Ei, Salami

16 PIZZA GENUINA **OHNE TOMATENSAUCE** 22.00
Mozzarella, Rohschinken, Tomatenscheiben, Oregano, Rucola

17 PIZZA DEL PADRONE 22.00
Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Krevetten, Oliven, Rucola

18 PIZZA PORCINI 23.00
Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Knoblauch

19 PIZZA PICCOBELLO 23.50
Tomaten, Mozzarella, Oregano, Rohschinken, Rucola, Parmesan, Olivenöl, Cherrytomaten

20 PIZZA BETTMERHOF 24.00
Tomaten, Mozzarella, Fontal, Steinpilze, roter Chicorée, Parmesan

ZUM AFAA | ZUM ANFANGEN

	CHLEI	GROSS
GRIENE SALAT VAM BÜFFE <i>Grüner Salat vom Büffet mit Croûtons, Speck und Zwiebeln</i>	8.00	14.00
GMISCHTE SALAT VAM BÜFFE <i>Blatt- und Gemüsesalate vom Büffet ohne Antipasti</i>	10.00	18.00
GMISCHTE SALAT VAM BÜFFE MIT ANTIPASTI <i>Blatt- und Gemüsesalate vom Büffet mit Antipastgemüse</i>	12.50	22.00
WALLISSERTÄLLER <i>Walliserteller mit Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Hobelkäse, Hauswurst und Baumüssen</i>	20.50	27.50
RINDSTARTAR <i>Tartar-Beefsteak (100g) mit Salatvariation und Toast</i>		22.00

ÜS DUM SUPPUTOPF | AUS DEM SUPPENTOPF

CHRITERCREEMSUPPA <i>Kräutercremesuppe mit Heublüten</i>		9.50
GÄRSCHTUSUPPA <i>Walliser Gerstensuppe mit Trockenfleischstückchen</i>		9.50

GUETI HÖIPTGRICHT | HAUPTGERICHTE

ALPURISOTTO <i>Sämiger Risotto mit Trockenfleischstückchen, Bergkäse und Heublüten</i>	24.50
OFU-GSCHWELTI <i>Ofenkartoffel gefüllt mit Rosmarin, Zwiebeln und Aprikosenwürfeln überbacken mit Raclettekäse</i>	23.50
GMIESPOTPURRI <i>Frische bunte Gemüsevariation mit frischen Pilzen und Butterkartoffeln</i>	24.50
WALLISSERSCHNITZEL <i>Gefülltes Kalbsschnitzel mit Rohschinken, Raclettekäse, und Aprikosen, dazu Safranrisotto und Gemüse</i>	42.00
WIEENERSCHNITZEL <i>XL-Kalbsschnitzel paniert nach Wiener Art mit Pommes frites und buntem Marktgemüse</i>	40.50
BISONANTERGGOT <i>Bisonentrecôte mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und Gemüse</i>	52.00
RINDSFILE <i>Rosa gebratenes Rindsfilet mit Bernaise Sauce, Kartoffelgratin und frischem Marktgemüse</i>	47.00
RINDSTATAR <i>Tatar-Beefsteak (200g) mit Pommes frites, Salatvariation und Toastscheiben</i>	40.50
LAMMRIGGU <i>Zarter Lammrücken unter einer Senf-Kräuterkruste mit Antipastigemüse und Kartoffelstrudel</i>	45.00
SCHWINSFILESPIEES <i>Spiess vom Schweinsfilet im Speckmantel, mit gebratenen Champignons, Spätzli und Gemüse</i>	38.00
FISCHDUETT <i>Duett von Zander und Lachsforelle in Kräuterbutter gebraten mit Salzkartoffeln und Blattspinat</i>	37.00

