



Bettmerhof
HOTEL · WELLNESS · KULINARIUM ★★☆☆

Picco Bello
PIZZERIA · RISTORANTE



LIEBE BETTMERHOF-GÄSTE, LIEBE BETTMERHOF-FREUNDE

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

Geniessen Sie im Bettmerhof das kulinarische Zusammentreffen regionaler, schweizerischer und mediterraner Küche.

Im alpinen Restaurant Bettmerhof erleben Sie Ihren Besuch «gediegen», in der Pizzeria PiccoBello «italiano vero». Unser Motto lautet immer: Frisch und mit ganz viel Herz zubereitet und serviert!

Bei Schönwetter bieten wir mittags auf der Terrasse oder im Restaurant Bettmerhof schnell zubereitete Köstlichkeiten aus der Schweiz und dem Stiefelland sowie auf Wunsch Gerichte aus der Abendkarte. Bei Schlechtwetter ist das Schlemmen am Pizaofen unser Tipp für gute Laune!

Vegetarische und vegane Gerichte sind mit  gekennzeichnet.

Guten Appetit e buon appetito!

Ihr Bettmerhof-Team

HERKUNFT VON FLEISCH & FISCH

Die Kälber und Schweine sind Schweizer und Argentinischer Abstammung, die Rinder aus Argentinien, die Lämmer haben auf saftigen schottischen Matten gegrast, die Hühner in der Schweiz oder in Frankreich gegackert, die Pferde stammen von unserem Kontinent und der Fisch kommt aus europäischen Gewässern.

DESIDERATE SAPERE DA DOVE PROVENGONO LE NOSTRE CARNI?

Il vitello e il maiale dalla Svizzera o dal Argentina, il manzo proviene dal Argentina, gli agnelli hanno pascolato su prati scozzesi, il polli hanno razzolato in allevamenti svizzeri o francesi, i cavalli provengono dal nostro continente e il pesce abbiamo pescato dalle acque europee.

ALLERGIEN – Lieber Gast, auf Anfrage geben Ihnen unsere Mitarbeitenden gerne weitere Informationen zu Gerichten, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können – Ihr Gastgeber

ALLERGIE – Gentili clienti, a richiesta i nostri dipendenti possono fornire tutte le informazioni sulle pietanze che possono causare allergie o intolleranze – il vostro ristorante

neu / novità

Gutschein-Shop «Bettmerhof»
confanetti regalo «Bettmerhof» disponibile su
www.bettmerhof.ch

Awards – Hotelratings

Sonntagszeitung
150 beste Hotels der Schweiz
14. Rang 3*-Superior Hotel schweizweit
Bestes 3*-Superior Hotel im Wallis
12. Rang 3*-Superior Winterhotels
31. Rang Kategorie Beste Nice-Price Ferienhotels
NZZ
11. Rang 3*-Superior Hotel schweizweit

Bettmerhof
HOTEL · WELLNESS · KULINARIUM ★★★

PiccoBello
PIZZERIA · RISTORANTE

ZUM ANFANGEN UND WARM WERDEN | ANTIPASTI

	MINI	MAXI
Apéroteller – Trockenfleisch und Hobelkäse PIATTO APERITIVO – MANZO ESSICCATO E FORMAGGIO A FETTINE	21.50	28.50
Walliserteller mit Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Hobelkäse, Hauswurst und Baumnüssen PIATTO VALLESE CON MANZO ESSICCATO, PROSCIUTTO CRUDO, SPECK, FORMAGGIO A FETTINE, SALSICCIA DELLA CASA E FRUTTA SECCA	20.50	27.50
Rindstartar-Beefsteak (100g) mit Salatmix und Toast TATAR DI MANZO – (100g DI CARNE) CON UNA PICCOLA INSALATA DI LATTUGA E PANE TOSTATO		21.50
Geröstete Knoblauchbrötchen (5 Stk.)  mit frischen Tomaten und Basilikum BRUSCHETTE ALL'AGLIO CON POMODORI E BASILICO		14.00

AUS DEM GARTEN | INSALATE

	MINI	MAXI
Grüner Salat vom Büffet mit Croûtons, Speck und Zwiebeln  INSALATE VERDE DEL BUFFET	8.50	14.00
Blatt- und Gemüsesalate vom Büffet mit Croûtons, Speck und Zwiebeln  SCELTA DI INSALATE FRESCHISSIME DEL BUFFET	10.50	18.00
Antipastiteller  SCELTA DI DELIZIOSI ANTIPASTI	14.50	24.50
Lauwarmer Ziegenkäse auf einem Salatmix, serviert mit Walnüssen, kandierten Tomaten und Honig  FORMAGGIO DI CAPRA TIEPIDO CON INSALATA SERVITO CON NOCI, POMODORI CANDITI E MIELE		16.00
Thunfischcarpaccio an Rucola und Parmesan CARPACCIO DI TONNO SERVITO CON RUCOLA E PARMIGIANO		18.50

AUS DEM SUPPENTOPF | ZUPPE

Walliser Weissweinsuppe mit Fendant 🍷 ZUPPA VALLESE AL VINO BIANCO	10.50
Blumenkohlcremesuppe mit Kardamom 🍷 ZUPPA DI CAVOLFIORE CON CARDAMOMO	10.50
Minestrone mit Basilikum-Pesto 🍷 MINISTRONE CON PESTO AL BASILICO	9.50
Gemüse-Gazpacho mit marinierten Feta-Würfeln 🍷 GAZPACHO DI VERDURE SERVITO CON CUBETTI DI FETA	9.50

PASTAGERICHTE | PASTA E BASTA

Spaghetti mit Tomaten- 🍷, Bolognese-, Pesto- 🍷, Carbonarasauce oder vegane Bolognese 🍷 SPAGHETTI AL POMODORO, ALLA BOLOGNESE, AL PESTO ALLA CARBONARA O AL RAGU VEGANO	19.50
Penne mit Cherrytomaten, Basilikum, Knoblauch und Rucola 🍷 PENNE CON POMODORINI, BASILICO, AGLIO E RUCOLA	24.50
Gemüseravioli an Pestorahmsauce und Rucola 🍷 RAVIOLI ALLE VERDURE IN SALSA DI PESTO E PANNA CON RUCOLA	26.00
Gnocchi an Tomaten-Rahmsauce mit Rucola und Parmesanspänen 🍷 GNOCCHI IN SALSA DI POMODORO E PANNA CON RUCOLA E PARMIGIANO	25.50
Penne mit geschnetztem Rindsfilet (120 g), Knoblauch, Tomaten und Peperonistreifen PENNE CON FILETTO DI MANZO SMINUZZATO, AGLIO, POMODORI E PEPERONI	29.00

PIZZEN | PIZZE

PIZZA MARGHERITA 🍷 Tomaten, Mozzarella, Oregano	17.50	PIZZA CALZONE Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ei, Pilze	23.00
PIZZA NAPOLI Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven, Oregano	19.50	PIZZA DIAVOLO SCHARF Tomaten, Mozzarella, Salami, Peperoncini, Pilze, Knoblauch	23.50
PIZZA PROSCIUTTO Tomaten, Mozzarella, Schinken	19.50	PIZZA NONNA Tomaten, Mozzarella, Speck, Spinat, Zwiebeln, Knoblauch	23.00
PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze	22.50	PIZZA TONNO Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	22.50
PIZZA PROSCIUTTO SPECIALE Tomaten, Mozzarella, Schinken, Peperoni, Oliven	23.00	PIZZA POPEYE Tomaten, Mozzarella, Spinat, Zwiebeln, Ei, Salami	23.00
PIZZA MILANESE Tomaten, Mozzarella, Oregano, Salami	19.50	PIZZA DEL PADRONE Tomaten, Mozzarella, Krevetten, Oliven, Rucola	23.00
PIZZA MILANESE SPECIALE Tomaten, Mozzarella, Oregano, Salami, Peperoni, Pilze	23.50	PIZZA PORCINI 🍷 Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Knoblauch	25.00
PIZZA HAWAI Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas, Curry	22.50	PIZZA PICCOBELLO Tomaten, Mozzarella, Oregano, Rohschinken, Rucola, Grana Padano (Parmesan), Olivenöl, Cherrytomaten	24.50
PIZZA VEGETARIANA 🍷 Tomaten, Mozzarella, Pilze, Peperoni, Auberginen, Zucchiniestreifen, Rucola	23.50	PIZZA BETTMERHOF 🍷 Tomaten, Mozzarella, Fontal, Steinpilze, Rucola, Grana Padano (Parmesan)	25.50
PIZZA QUATTRO STAGIONI Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Peperoni, Oliven	23.50		

Minipizzen CHF 4.00 günstiger | LE MINI PIZZE COSTANO CHF 4.00 IN MENO

Wir bitten um Verständnis, dass wir abends Erwachsenen keine geteilten Pizzen servieren.
Für den kleinen Hunger eignen sich die Pizzen in Minigrösse.
VI PREGHIAMO DI COMPRENDERE CHE SERVIAMO GLI ADULTI NON PIZZE DIVIDERE.
I NOSTRI MINI PIZZE SONO ADATTI PER UNO SPUNTINO.

VON DER WEIDE | PIATTI DI CARNE

<i>Fitnesssteller – Verschiedene sommerliche Salat mit Kräuterbutter und</i> VARIAZIONE DI INSALATE ESTIVE ACCOMPAGNATA DA BURRO ALLE ERBE E	
<i>Pouletbrust</i>	25.50
<i>PETTO DI POLLO</i>	
<i>Rindsentrecôte</i>	29.50
<i>ENTRECOTE DI MANZO</i>	
<i>Black Tiger Riesenkrevetten (4 Stk.)</i>	29.00
<i>GAMBERI «BLACK TIGER»</i>	
<i>Alpenrisotto – Sämiger Risotto mit</i> <i>Trockenfleischstreifen und Hobelkäse</i>	26.50
<i>RISOTTO CREMOSO CON MANZO ESSICATTO E</i> <i>FORMAGGIO A FETTINE</i>	
<i>Walliserschnitzel – Gefülltes Kalbsschnitzel mit Rohschinken,</i> <i>Raclettekäse und Aprikosen, dazu Safranrisotto und Gemüse</i>	44.00
<i>COTOLETTA DI VITELLO CON RIPIENO DI</i> <i>PROSCIUTTO CRUDO, FORMAGGIO FUSO E ALBICOCCE,</i> <i>SERVITO CON RISOTTO ALLO ZAFFERANO E VERDURA</i>	
<i>Kalbsbrust – Geschmorte Kalbsbrust</i> <i>mit Weissweinrisotto und Gemüsevariation</i>	42.50
<i>BRASATO DI PETTO DI VITELLO CON</i> <i>RISOTTO AL VINO BIANCO E VARIAZIONE DI VERDURE</i>	
<i>Kalbsnieren – Mit Cognac flambierte Kalbsnieren an</i> <i>Pilaw-Reis und Gemüse</i>	28.50
<i>ROGNONI DI VITELLO SALTATI AL COGNAC</i> <i>SERVITI CON RISO PILAF E VERDURA</i>	
<i>Pferdeentrecôte – Grilliertes Pferdeentrecôte an Kräuterbutter,</i> <i>Bratkartoffeln und Marktgemüse</i>	48.50
<i>ENTRECOTE DI CAVALLO ALLA GRIGLIA</i> <i>SERVITA CON BURRO ALLE SPEZIE E VERDURE FRESCHE</i>	
<i>Rindsfilet – Gebratenes Rindsfilet (200 g) an Steinpilzsauce</i> <i>mit Daphin-Kartoffeln und frischem Marktgemüse</i>	48.00
<i>FILETTO DI MANZO (200 g) CON SALSA DI FUNGHI PORCINI</i> <i>SERVITO CON PATATE ALL DARPHIN E VERDURA FRESCA</i>	
<i>Rindstartar – Tartar-Beefsteak (200 g) mit Pommes frites,</i> <i>Salatmix und Toast</i>	42.00
<i>TATAR DI MANZO (200 g DI CARNE) CON INSALATA</i> <i>DI LATTUGA, PANE TOSTATO E PATATE FRITTE</i>	

VON DER WEIDE | PIATTI DI CARNE

<i>Lammkoteletten – Zarte Lammkoteletten (5 Stk.) «provenzalische Art»</i> <i>mit Bratkartoffeln und Marktgemüse</i>	45.00
<i>COSTOLETTE DI AGNELLO (5 PEZZI) ALLA «PROVENZALE»</i> <i>CON PATATE ARROSTO E VERDURA</i>	
<i>Schweinsfilet – Schweinsfiletmedaillons an Rotweinsauce</i> <i>mit Spätzli und Gemüse</i>	40.00
<i>MEDAGLIONI DI FILETTO MAIALE IN SALSA AL VINO ROSSO</i> <i>SERVITI CON SPATZLI E VERDURE</i>	

AUS MEEREN UND SEEN | PIATTI DI PESCE

<i>Fischvariation – Fischvariation an Zitronensauce,</i> <i>Pilaw-Reis und Gemüse</i>	40.50
<i>VARIAZIONE DI PESCE IN SALSA DI LIMONE SERVITA CON</i> <i>RISO PILAF E VERDURA</i>	
<i>Petersfisch – Petersfisch-Filet an Weissweinsauce,</i> <i>Kartoffeln und Gemüse</i>	39.00
<i>FILETTI DI PESCE SAN PIETRO IN SALSA AL VINO BIANCO</i> <i>SERVITO CON PATATE E VERDURE</i>	
<i>Gebratene Riesenkrevetten (5 Stk.) an Tomatensauce</i> <i>und Knoblauchspaghetti</i>	38.50
<i>GAMBERI FRITTI IN SUGO DI POMODORO,</i> <i>ACCOMPAGNATA DA SPAGHETTI ALL'AGLIO</i>	
<i>Ofenkartoffel – Ofenkartoffel gefüllt mit Kräuterquark</i> <i>und geräuchertem Lachs</i>	24.00
<i>PATATE AL FORNO RIPIENE DI FORMAGGIO</i> <i>QUARK ALLE ERBE E SALMONE AFFUMICATO</i>	

VERY VEGI | CUCINA VEGETARINA

<i>Risotto – Sämiger Risotto mit Hobelkäse</i>	26.00
<i>RISOTTO CREMOSO CON FORMAGGIO A FETTINE</i>	
<i>RISOTTO mit frischen Pilzen</i>	28.50
<i>RISOTTO CON FUNGHI FRESCHI</i>	
<i>Gemüsepotpurri – Frische, bunte Gemüsevariation</i> <i>mit frischen Pilzen und Butterkartoffeln</i>	25.00
<i>VARIAZIONE DI VERDURE CON FUNGHI FRESCHI</i> <i>E PATATE AL BURRO</i>	
<i>Quinoa – Quinoa mit Currygemüse und sautierten Pilzen</i>	25.00
<i>QUINOA CON VERDURE AL CURRY E</i> <i>FUNGHI SALTATI IN PADELLA</i>	

