



Bettmerhof

HOTEL · WELLNESS · KULINARIUM ★★★★★

Picco Bello

PIZZERIA · RISTORANTE

DEAR GUESTS, DEAR BETTMERHOF FRIENDS

We are delighted to welcome and spoil you in the Bettmerhof! Enjoy the culinary symbiosis of local, Swiss and Mediterranean cuisine in our house.

You will experience your stay in a dignified style in the restaurant Bettmerhof, in the Pizzeria PiccoBello rather the Italian casual way. In both restaurants we cook freshly and serve with passion!



In good weather, we serve quickly prepared Swiss and Italian dishes at lunch-time on the terrace with breathtaking view to the mountains or in the restaurant too. In bad weather is feasting next to the Pizza oven the best place to be and to spend a good time.

Vegetarian and vegan dishes are marked with this symbol 🌱.

Enjoy your meal.

CHERS HÔTES DU BETTMERHOF, CHERS AMIS DU BETTMERHOF

C'est avec grand plaisir que nous vous accueillions au Bettmerhof ou nous vous ferons découvrir les merveilles de notre cuisine inventive. Laissez-vous séduire par nos mets de saveurs et de tendance locales, suisses et méditerranéennes.

Au restaurant Bettmerhof, laissez-vous tenter selon la devise : « Savoir savourer », dans la Pizzeria PiccoBello plutôt « Italiano vero ! ».

A midi, par beau temps sur la terrasse avec vue époustouflante sur les montagnes, vous pourrez déguster des mets suisses et italiens rapidement préparées, pour ceux qui le désirent bien sûr au restaurant aussi, par mauvais temps la pizzeria est ouverte. Laissez-vous réchauffer à côté de notre four de bois avec nos conseils et propositions de personnels d'initié!

Les mets végétariens et végans sont marqués d'un Astérisque 🌱.

Bon appétit.

DECLARATION OF ORIGIN

Our veal and pork come from Swiss and Argentine farms, beef from Argentina, lamb from Scottish farms, poultry from Switzerland or France and horse and fish from Europe.

ORIGINE DES VIANDES

Le veau et le porc sont d'origine Suisse ou d'Argentine. Le bœuf est aussi de l'Argentine. L'agneau provient d'Ecosse. Le poulet vient de la Suisse ou de la France et le cheval et le poisson de l'Europe.

ALLERGIES – Dear Guest, upon request, our employees will be pleased to provide you with further information on dishes that may trigger allergies or intolerances – your host

ALLERGIES – Chère cliente, cher client
Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

new / nouveau

Voucher shop «Bettmerhof» on
Vous trouverez des BONS du «Bettmerhof» sur
www.bettmerhof.ch

Awards – Hôtebrätings

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

APPETIZERS | HORS-D'OEUVRES

	SMALL	LARGE
PORTION OF DRIED BEEF AND SHAVED CHEESE <i>Portion de viande séchée et fromage ribbibes</i>	20.00	27.00
VALAIS PLATTER WITH DRIED BEEF, RAW HAM, BACON, CHEESE SHAVINGS, SAUSAGES AND WALNUTS <i>Assiette valaisanne avec viande séchée, jambon cru, lard, fromage ribbibes, saucisse maison et noix</i>	20.50	27.50
BEEFSTEAK TARTAR (100G), SMALL SALAD MIX AND TOAST <i>Tartare de bœuf (100g), petite mélange de salade et toast</i>		21.50
BRUSCHETTA – TOASTED BREAD (5 PIECES) WITH FRESH TOMATOES, BASIL AND GARLIC 🌱 <i>Bruschetta – Pain grillé (5 pièces) avec des tomates fraîches, basilic et ail</i>		14.00

SALADS | SALADES

	SMALL	LARGE
GREEN SALAD FROM THE BUFFET WITH CROÛTONS, BACON AND ONIONS 🌱 <i>Salade verte du buffet avec croûtons, lard et oignons</i>	8.50	14.00
MIXED SALAD FROM THE BUFFET WITH CROÛTONS, BACON AND ONIONS 🌱 <i>Salades et crudités du buffet avec croûtons, lard et oignons</i>	10.50	18.00
ANTIPASTI VEGETABLES FROM THE BUFFET 🌱 <i>Antipasti du buffet</i>	14.50	24.50
WARM GOAT'S CHEESE ON LEAF SALAD, SERVED WITH WALNUTS, CANDIED TOMATOES AND HONEY <i>Fromage de chèvre chaud sur bouquet de salade, servie avec noix, tomates confites et miel</i>		16.00
TUNA CARPACCIO WITH LIME DRESSING AND SALAD <i>Carpaccio de thon, sauce au citron vert et bouquet de salade</i>		18.50
GRILLED VEGETABLES ON A SKEWER FRIED IN OLIVE OIL, TOMATO AND HERB DRESSING <i>Brochettes de légumes grillés, vinaigrette à l'huile d'olive, tomates et herbes</i>		18.50

SOUPS | SOUPES

WHITE WINE SOUP WALLIS STYLE WITH FENDANT 🍷 <i>Soupe valaisanne au Fendant</i>	10.50
TOMATO CREAM SOUP WITH GIN 🍷 <i>Velouté de tomates au gin</i>	10.50
CARROT AND GINGER CREAM SOUP 🍷 <i>Velouté de carottes au gingembre</i>	10.50
MINISTRONE WITH BASIL PESTO 🍷 <i>Minestrone avec pesto au basilic</i>	9.50

PASTA DISHES AND MORE | PÂTES ET PLUS

SPAGHETTI WITH TOMATO- 🍷, MEAT-, PESTO- 🍷, CARBONARA- OR VEGAN BOLOGNESE SAUCE 🍷 <i>Spaghetti à la tomate, bolognaise, pesto, carbonara ou bolognaise végan</i>	19.50
SPAGHETTI WITH CHERRY TOMATOES, BASIL, GARLIC AND ARUGULA 🍷 <i>Spaghetti avec tomates cerises, basilic, ail et roquette</i>	24.50
VEGETABLE RAVIOLI WITH ARUGULA AND LEMON OIL 🍷 <i>Ravioli au légumes avec roquette et huile au citron</i>	26.00
TRUFFLE FAGOTTINI WITH TRUFFLE OIL AND LAMB'S LETTUCE 🍷 <i>Fagottini aux truffes avec huile de truffe et doucette</i>	28.00
FETTUCCINE WITH VEAL KIDNEYS, COGNAC SAUCE AND PINE NUTS <i>Rognons de veau flambée au Cognac, fettuccine et pignons de pin</i>	28.50
GNOCCHI IN A TOMATO-BASIL SAUCE WITH LAMB'S LETTUCE AND PARMESAN <i>Gnocchi à la sauce tomates et basilic avec doucette et Parmesan</i>	25.50
MACARONI WITH SLICED BEEF (120G), GARLIC, TOMATOES AND SLICES OF SWEET PEPPER <i>Macarons avec emincé de bœuf (120g), ail, tomates et de poivrons</i>	29.00

PIZZAS | PIZZAS

PIZZA MARGHERITA 🍷 Tomato, Mozzarella, oregano <i>Tomates, Mozzarella, origan</i>	17.50	PIZZA CALZONE Tomato, Mozzarella, ham, fried egg, mushrooms <i>Tomates, Mozzarella, jambon, oeuf sur le plat, champignons</i>	23.00
PIZZA NAPOLI Tomato, Mozzarella, anchovies, capers, olives, oregano <i>Tomates, Mozzarella, anchois, câpres, olives, origan</i>	19.50	PIZZA DIAVOLO HOT POIVRÉ Tomato, Mozzarella, salami, chillies, mushrooms, garlic <i>Tomates, Mozzarella, salami, piment, champignons, ail</i>	23.50
PIZZA PROSCIUTTO Tomato, Mozzarella, ham <i>Tomates, Mozzarella, jambon</i>	19.50	PIZZA NONNA Tomato, Mozzarella, bacon, spinach, onions, garlic <i>Tomates, Mozzarella, lard, épinards, oignons, ail</i>	23.00
PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI Tomato, Mozzarella, ham, mushrooms <i>Tomates, Mozzarella, jambon, champignons</i>	22.50	PIZZA TONNO Tomato, Mozzarella, tuna, onions <i>Tomates, Mozzarella, thon, oignons</i>	22.50
PIZZA PROSCIUTTO SPECIALE Tomato, Mozzarella, ham, peppers, olives <i>Tomates, Mozzarella, jambon, poivrons, olives</i>	23.00	PIZZA POPEYE Tomato, Mozzarella, spinach, onions, egg, salami <i>Tomates, Mozzarella, épinards, oignons, oeuf sur le plat, salami</i>	23.00
PIZZA MILANESE Tomato, Mozzarella, oregano, salami <i>Tomates, Mozzarella, origan, salami</i>	19.50	PIZZA DEL PADRONE Tomato, Mozzarella, shrimps, olives, rocket <i>Tomates, Mozzarella, crevettes, olives, roquette</i>	23.00
PIZZA MILANESE SPECIAL Tomato, Mozzarella, oregano, salami, peppers, mushrooms <i>Tomates, Mozzarella, origan, salami, poivrons, champignons</i>	23.50	PIZZA PORCINI 🍷 Tomato, Mozzarella, ceps, garlic <i>Tomates, Mozzarella, cèpes, ail</i>	25.00
PIZZA HAWAI Tomato, Mozzarella, ham, pineapple, curry <i>Tomates, Mozzarella, jambon, ananas, curry</i>	22.50	PIZZA PICCOBELLO Tomato, Mozzarella, row ham, rocket, Grana Padano (Parmesan cheese), olive oil, cherry tomatoes <i>Tomates, Mozzarella, jambon cru, roquette, Grana Padano (Parmesan), l'huile d'olive, Tomates cherry</i>	24.50
PIZZA VEGETARIANA 🍷 Tomato, Mozzarella, mushrooms, peppers, eggplants, zucchini, arugula <i>Tomates, Mozzarella, champignons, poivrons, aubergines, courgettes, roquette</i>	23.50	PIZZA BETTMERHOF 🍷 Tomato, Mozzarella, Fontal, ceps, Parmesan cheese, rocket <i>Tomates, Mozzarella, Fontal, cèpes, parmesan, roquette</i>	25.50
PIZZA QUATTRO STAGIONI Tomato, Mozzarella, ham, mushrooms, peppers, olives <i>Tomates, Mozzarella, jambon, champignons, poivrons, olives</i>	23.50		

THE SMALL PIZZAS COST CHF 4.00 LESS | LES PETITES PIZZAS CÔTENT CHF 4.00 DE MOINS.

WE COUNT ON YOUR UNDERSTANDING,
THAT WE DO NOT SERVE HALF PIZZAS TO ANY ADULTS. WE SERVE SMALL PIZZAS FOR THE LITTLE HUNGER.
VEUILLEZ COMPRENDRE, QUE NOUS SERVONS PAS DE DEMI PIZZAS AUX ADULTES.
POUR LES PETITES FAIMS, NOUS AVONS DES MINI PIZZAS.

MAIN DISHES | PLATS PRINCIPAUX

CREAMY RISOTTO WITH JULIENNE OF DRIED BEEF AND SHAVED CHEESE <i>Risotto crémeux avec julienne de viande séchée et fromage valaisan à raboter</i>	26.50
VEAL ESCALOPE FILLED WITH RAW HAM, RACLETTE CHEESE AND APRICOTS, ACCOMPANIED BY A SAFFRON RISOTTO AND VEGETABLES <i>Escalope de veau farcie au jambon cru, fromage à raclette et abricots accompagnée de risotto au safran et légumes</i>	44.00
CALF BREAST COOKED AT LOW TEMPERATURE, GLAZED WITH HONEY MADE OF ALPINE BLOSSOMS RISOTTO WITH CEPS AND VEGETABLES <i>Tendrons de veau cuit a basse température et glacé au miel de fleurs de montagne Risotto aux cèpes et variations de légumes</i>	42.50
GRILLED HORSE ENTRECOTE, MOREL SAUCE, DAUPHIN POTATOES AND VEGETABLES <i>Entrecôte de cheval grillé, sauce aux morilles, pommes Dauphine et légumes</i>	48.50
BEEF FILLET (200G) ON TARRAGON SAUCE, ROESTI CROQUETTES AND VEGETABLES <i>Filet de bœuf (200g), sauce à l'estragon, croquettes de Rösti et légumes</i>	48.00
BEEFSTEAK TARTAR (200G), SALAD MIX, FRENCH FRIES AND TOAST <i>Tartare de boeuf (200g), petite mélange de salade, frites et toast</i>	42.00
TENDER CHOPS OF LAMB UNDER A MINT CRUST WITH ROSEMARY POTATOES AND VEGETABLES <i>Côtelettes d'agneau en croûte de menthe, avec pommes de terre au romarin et légumes</i>	43.00
PORK FILLET MEDALLIONS ON MUSTARD SAUCE WITH SPAETZLI AND VEGETABLES <i>Médallions de filet mignon de porc, sauce à la moutarde, avec spaetzli et légumes</i>	40.00

FISH | POISSON

FISH VARIATION SERVED IN SAFFRON BOUILLON, BOILED POTATOES AND VEGETABLES <i>Variations de poissons servie dans son bouillon au pistil de safran, pommes nature et légumes</i>	40.50
POACHED SOLE ROLL ON WHITE WINE SAUCE WITH CREOLE RICE AND VEGETABLES <i>Roulade de sole pochée, sauce au vin blanc, servie avec un riz créole et légumes</i>	41.50
FRIED KING PRAWNS (5 PIECES) WITH TOMATO SAUCE AND GARLIC SPAGHETTI <i>Crevettes géantes sautées (5 pièces) à la sauce tomate et des spaghettis à l'ail</i>	38.50

VEGETARIAN DISHES | PLATS VÉGÉTARIENS

CREAMY RISOTTO WITH SHAVED CHEESE 🌱 <i>Risotto crémeux avec fromage ribbibes</i>	26.00
RISOTTO WITH FRESH VEGETABLES 🌱 <i>Risotto aux légumes du marché</i>	28.00
BAKED POTATO FILLED WITH HERB CURD AND SMOKED SALMON <i>Pommes de terre en Papillote avec fromage blanc aux fines herbes et saumon fumé</i>	24.00
CHOICE OF SAUTÉED VEGETABLES WITH FRESH 🌱 SAUTÉED MUSHROOMS AND BOILED POTATOES <i>Variation de légumes, champignons sautés et pommes de terre au beurre</i>	25.00
QUINOA RISOTTO WITH VEGETABLES 🌱 <i>Risotto de quinoa et variation de légumes</i>	25.00

