



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 – 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

ZUM ANFANGEN UND WARM WERDEN | ANTIPASTI

	MINI	MAXI
Apéroteller - Trockenfleisch und Hobelkäse PIATTO APERITIVO - MANZO ESSICCATO E FORMAGGIO A FETTINE	20.00	27.00
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 - (100GR. DI CARNE) CON UNA PICCOLA INSALATA DI LATTUGA E PANE TOSTATO		21.50
Geröstete Knoblauchbrötchen (5Stk.)  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 vom Büffet  SCELTA DI DELIZIOSI ANTIPASTI DEL NOSTRO BUFFET	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 Limettendressing mit Salatmix CARPACCIO DI TONNO, CONDITO CON SALSA AL LIME E SERVITO CON INSALATA		18.50
Gemüsespiess – Grilliertes Gemüse am Spiess an Olivenöl-, Tomaten- und Kräuterdressing  SPIEDINO DI VERDURE GRIGLiate CON OLIO DI OLIVA, POMODORI E ACETO ALLE ERBE		18.50

AUS DEM SUPPENTOPF | ZUPPE

Walliser Weissweinsuppe mit Fendant 	10.50
ZUPPA VALLESE AL VINO BIANCO	
Tomatencremesuppe mit Gin verfeinert 	10.50
ZUPPA AL POMODORO AFFINATA CON GIN	
Karotten-Ingwercreme 	10.50
CREMA DI CAROTE E ZENZERO	
Minestrone mit Basilikum-Pesto 	9.50
MINISTRONE CON PESTO AL BASILICO	

PASTAGERICHTE | PASTA E BASTA

Spaghetti mit Tomaten-  , Bolognese-, Pesto-  , Carbonarasauce oder vegane Bolognese 	19.50
SPAGHETTI AL POMODORO, ALLA BOLOGNESE, AL PESTO ALLA CARBONARA O AL RAGU VEGANO	
Spaghetti mit Cherrytomaten, Basilikum, Knoblauch und Rucola 	24.50
SPAGHETTI CON POMODORINI, BASILICO, AGLIO E RUCOLA	
Gemüseravioli mit Rucola und Zitronenöl 	26.00
RAVIOLI VERDURE CON RUCOLA E OLIO AROMATIZZATO AL LIMONE	
Mit Trüffelgarce gefüllte Fagotini an Trüffelöl mit Feldsalat 	28.00
FAGOTINI FARCITI DI RIPIENO AL TARTUFO CON OLIO AL TARTUFO E VALERIANA SALSА BALSAMICO E PINOLI	
Fettuccine mit Kalbsnieren an Cognacsauce und Pinienkernen	28.50
FETTUCINE CON ROGNONI DI VITELLO IN SALSА DI COGNAC E PINOLI	
Gnocchi an einer leichten Tomaten-Basilikumsauce mit Feldsalat und Parmesanspänen 	25.50
GNOCCHI CON SALSА AL POMODORO-BASILICO E VALERIANA CON STRISCIE DI PARMIGIANO	
Makronen mit geschnetzeltem Rindfleisch (120g), Knoblauch, Tomaten und Peperonistreifen	29.00
PENNE CON FETTINE DI MANZO, AGLIO, POMODORI E PEPERONI	

PIZZEN | PIZZE

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

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 COMPREDERE CHE SERVIAMO GLI ADULTI NON PIZZE DIVIDERE.
I NOSTRI MINI PIZZE SONO ADATTI PER UNO SPUNTINO.

VON DER WEIDE | PIATTI DI CARNE

<i>Alpenrisotto - Sämiger Risotto mit Trockenfleischstreifen und Hobelkäse</i> RISOTTO CREMOSO CON MANZO ESSICCATO E FORMAGGIO A FETTINE	26.50
<i>Walliserschnitzel - Gefülltes Kalbsschnitzel mit Rohschinken, Raclettekäse und Aprikosen, dazu Safranrisotto und Gemüse</i> COTOLETTA IMPANATA DI VITELLO CON RIPIENO DI PROSCIUTTO CRUDO, FORMAGGIO FUSO E ALBICOCCE, SERVITO CON RISOTTO ALLO ZAFFERANO E VERDURA	44.00
<i>Kalbsbrust - Kalbsbrust auf niedriger Temperatur gegart, glasiert mit Bergblütenhonig, Weissweinrisotto und Gemüsevariation</i> PETTO DI VITELLO A BASSA TEMPERATURA, GLASSATO CON MIELE AI FIORI DI MONTAGNA, ACCOMPAGNATO DA RISOTTO AL VINO BIANCO E VERDURE	42.50
<i>Pferdeentrecôte - Grilliertes Pferdeentrecôte an Morchelsauce, Dauphin-Kartoffeln und Marktgemüse</i> ENTRECOTE DI CAVALLO CON SALSA DI SPUGNOLE ACCOMPAGNATA DA PATATE DAUPHINE E VERDURE FRESCHE	48.50
<i>Rindsfilet - Gebratenes Rindsfilet (200g) an Estragonsauce mit Röstikroketten und frischem Marktgemüse</i> FILETTO DI MANZO (200GR) CON SALSA DI DRAGONCELLO, CROCCHETTE E VERDURA FRESCA	48.00
<i>Rindstartar - Tartar-Beefsteak (200g) mit Pommes frites, Salatmix und Toast</i> TATAR DI MANZO (200GR DI CARNE) CON INSALATA DI LATTUGA, PANE TOSTATO E PATATE FRITTE	42.00
<i>Lammrückenkoteletten - Zarte Lammkoteletten (5 Stk.) unter einer Minzkruste mit Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse</i> COTOLETTA DI CARRE D'AGNELLO (5 PEZZI), IN Crosta DI MENTA, CON PATATE AL ROSMARINO E VERDURA	43.00
<i>Schweinsfilet - Schweinsfiletmedaillons an Senfsauce mit Spätzli und Gemüse</i> MEDAGLIONI DI FILETTO MAIALE CON SALSA AL SENAPE, SPATZLI E VERDURA	40.00

AUS MEEREN UND SEEN | PIATTI DI PESCE

<i>Fischvariation - Fischvariation an Safranfädenbouillon, Salzkartoffeln und Gemüse</i> VARIAZIONE DI PESCE AL BRODO DI ZAFFERANO, PATATE BOLLITE E VERDURA	40.50
<i>Seezunge - Pochierte Seezungenröllchen an Weissweinsauce, kreolischer Reis und Gemüse</i> INVOLTINI DI SOGLIOLA IN CAMICIA CON SALSA AL VINO BIANCO, ACCOMPAGNATI DA RISO ALLA CREOLA E VERDURE	41.50
<i>Gebratene Riesenkrevetten (5 Stk.) an Tomatensauce und Knoblauchspaghetti</i> GAMBERI FRITTI IN SUGO DI POMODORO, ACCOMPAGNATA DA SPAGHETTI ALL'AGLIO	38.50

VERY VEGI | CUCINA VEGETARINA

<i>Risotto - Sämiger Risotto mit Hobelkäse</i> 🌱 RISOTTO CREMOSO CON FORMAGGIO A FETTINE	26.00
<i>Risotto mit frischem Gemüse</i> 🌱 RISOTTO CON VERDURA FRESCA	28.00
<i>Ofenkartoffel - Ofenkartoffel gefüllt mit Kräuterquark und geräuchertem Lachs</i> PATATE AL FORNO RIPIENE DI FORMAGGIO QUARK ALLE ERBE E SALMONE AFFUMICATO	24.00
<i>Gemüsepotpurri - Frische, bunte Gemüsevariation mit frischen Pilzen und Butterkartoffeln</i> 🌱 VARIAZIONE DI VERDURE CON FUNGHI FRESCHI E PATATE AL BURRO	25.00
<i>Quinoarisotto - Quinoarisotto mit Gemüsevariation</i> 🌱 RISOTTO DI QUINOA CON VARIAZIONE DI VERDURE	25.00

