

Herzlich Willkommen



Mit bester Empfehlung!
Familie Schmidhalter/Clausen
Panorama Hotel & Restaurant
3992 Bettmeralp

www.panoramabettmeralp.ch
info@panoramabettmeralp.ch
Tel +41 27 927 13 75

„Freude beginnt mit dem Gedanken,
Freude zu bereiten“

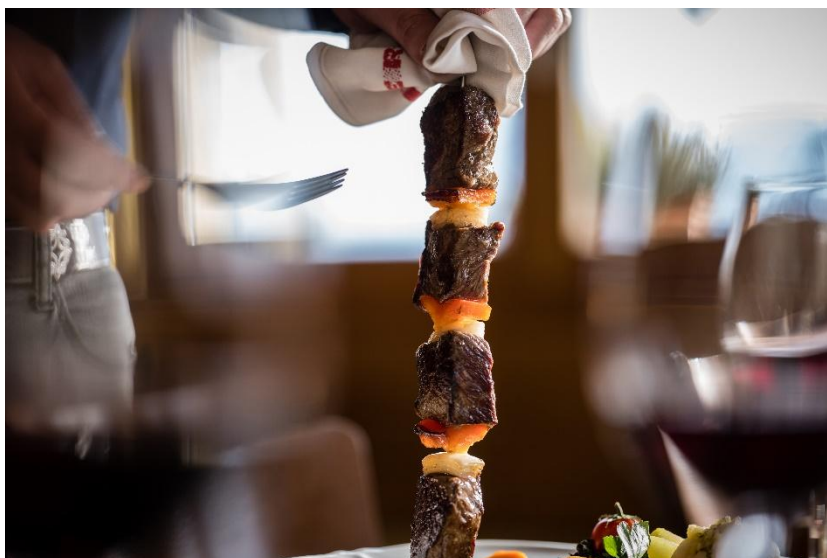
Flambierte Spiesse

Einzigartig auf der Bettmeralp

	200g
Rindsspiess	49
Zarte Rindsfiletstücke mit Zwiebeln und Peperoni	
Schweinespiess	38
Feine Schweinshuftstücke mit Speck und Champignons	
Pouletspiess	35
Saftige Pouletbruststücke mit Apfelschnitzen und Ananas	
Fischspiess	39
Feine Lachsstücke und Black Tiger Crevetten mit Ananas und Zitrone	

Geniessen Sie den Spiess mit saisonalem Gemüse
und diversen Saucen nach Wahl:
Kräuterbutter, Champignonsauce, Rosmarinjus oder Curry Dip.

Dazu eine Beilage nach Wahl:
Pommes Frites, Röstikroketten oder Nudeln



Vorspeisen

Suppe des Tages	9.50
Knoblauchbrot	9.00
Geräucherter Lachs Mit Meerrettichschaum, Butter, Toast, Zitrone	24
Kleiner Hobelkäseteller	18
Kleiner Walliserteller mit Speck, Alpkäse, Trockenfleisch, Rohschinken	21
Kleiner Trockenfleischteller luftgetrocknetes Rindfleisch	21

Salate

Kleiner grüner Blattsalat	10
Kleiner gemischter Salat	12
Kleiner Chefsalat bunter Blattsalat mit gebratenem Speck und Brotcrôutons	13.50
Grosser gemischter Salatteller	22
Fitnesssteller:	
Grilliertes Pouletschnitzel mit Kräuterbutter und diverse Salate	27
Crevetten mit Kräuterbutter und diverse Salate	30
Rindsentrecôte mit Kräuterbutter und diverse Salate	37

Pasta, Spätzli und Vegetarisches

Spätzlipfanne	25
Speck, Zwiebeln, Rahm mit Käse gratiniert	
Spaghetti Walnuss-Pesto	23
Olivenöl, Petersilie, Knoblauch, Baumnüsse	
Äpler Makkaroni	24
Speck, Zwiebeln, Kartoffeln, Rahm und mit Käse gratiniert	
- mit Apfelmus	3
Gemüseteller	26
diverses Saisongemüse mit Spiegelei	
Gemüespätzli	27
hausgemachte Spätzli mit Saisongemüse und Rahm	

Rösti

Panorama Rösti	24
Schinken, mit Walliser Käse überbacken und Spiegelei	
Walliser Rösti	24
Tomaten, Spargelspitzen mit Walliser Käse überbacken	
Clochard Rösti	24
gebratene Cervelat Scheiben und Spiegelei	
Äpler Rösti	24
Zwiebeln, Speck und Spiegelei	
Püüru Rösti	27
Hausgemachte Schweinsbratwurst an feiner Zwiebelsauce	
Lachs Rösti	31
Mit geräuchertem Lachs, Meerrettichschaum, Zwiebeln, Kapern	

Üsem Wallis

Walliserteller	30
Speck, Alpkäse, Trockenfleisch, Rohschinken	
Käseschnitte Natur	20
Käseschnitte «Walliser Art» mit Tomaten	24
Käseschnitte mit Schinken und Spiegelei	25
Käseschnitte «Panorama»	27
Rohschinken, Zwiebeln, eingelegte Birnen und Spiegelei	
Portion Raclette	10
mit Pellkartoffeln	
Raclette à discrétion	34
mit Pellkartoffeln (ab 2 Personen)	
Käsefondue	29
	Pro Person
Alpenkräuter Fondue	31
	Pro Person
- mit Kartoffeln	6
Fondue Chinoise	53
ab 2 Personen (200g pro Person)	Pro Person
Gemischter Salat als Vorspeise	
Rindfleisch, Kalbfleisch und Pouletbrust	
dazu Früchte, diverse Saucen, Pommes Frites	
(auf Vorbestellung)	



Beliebtes und Bekanntes

Zürcher Geschnetzeltes an Champignonrahmsauce mit Rösti	42
Kalbsleberli an Schalotten-Rotweinjus mit Rösti	39
Kalbs- Cordon Bleu gefüllt mit Schinken und Raclettekäse Pommes frites und Gemüsebeilage	43
Paniertes Schnitzel nach Wienerart Pommes frites, Gemüsebeilage	34

Panorama Hit

Schweins-Cordon Bleu Über ein halbes Pfund schwer, mit Raclettekäse und Schinken gefüllt, dazu Pommes Frites und Gemüsebeilage	37
Lammrücken Kartoffelgratin, Gemüsebeilage	42
Rinds Entrecôte «Café de Paris» Pommes Frites, Gemüsebeilage	45

Bei Lebensmittelunverträglichkeit/Allergien melden Sie sich bei uns.

HERKUNFTSDEKLARATION

Rind:	Schweiz / Paraguay / Uruguay
Kalb:	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Lamm:	Neuseeland
Poulet:	Schweiz / Ungarn
Fisch:	Vietnam (nachhaltiger Zucht)
Brot:	Schweiz