



WILLKOMMEN IM RESTAURANT

THE ALPINA MOUNTAIN RESORT & SPA

UNSERE GERICHTE SPIEGELN DIE VIELFALT DER SAISONALEN UND REGIONALEN KÜCHE WIEDER, KOMBINIERT MIT EINER GEMÜTLICHEN ATMOSPHÄRE, DIE ZUM GENIESSEN EINLÄDT.

UNSER KÜCHENTEAM HAT SORGFÄLTIG AUSGEWÄHLTE ZUTATEN VERWENDET, UM FÜR SIE GERICHTE VON HÖCHSTER QUALITÄT ZUZUBEREITEN. JEDER BISSEN IST EINE ENTDECKUNGSREISE DURCH DIE AROMEN UNSERER REGION.

BEGLEITEN SIE IHRE MAHLZEIT MIT EINER EXQUISITEN AUSWAHL AN VORWIEGEND REGIONALEN WEINEN, SORGFÄLTIG AUSGEWÄHLT, UM DIE AROMEN UNSERER UMGEBUNG ZU UNTERSTREICHEN UND IHNEN EIN AUTHENTISCHES GENUSSERLEBNIS ZU BIETEN.

WIR FREUEN UNS DARAUF, SIE AUF DIESER KULINARISCHEN REISE ZU BEGLEITEN UND IHNEN UNVERGESSLICHE GENUSSMOMENTE ZU BEREITEN.

GUTEN APPETIT!



THE ALPINA MOUNTAIN RESORT TEAM





VORSPEISEN

GRÜNER SALAT

mit Fenchel und Salatgurken
an Hausdressing

11

GEMISCHTER SALAT

mit Randen, Karotten, Nüssen und Senfkörner
an Hausdressing

14

BÜNDNER GERSTENSUPPE

mit Bündner Trockenfleisch
Lauch und Knollensellerie

16

POCHIERTES EI UND GEMISCHTE BOHNEN

mit Alpkäsefondue und knusprigem Lauch

18

TATAR VOM SCHWEIZER LACHS

mit Thymian-Zitronen-Mayonnaise
Mandelemulsion, roten Zwiebeln und fermentiertes Brot

24

LOKALE WURST- UND KÄSESORTEN

mit Birnensenf, eingelegtes Gemüse, Honigportion
und hausgemachtes Trockenobstbrot

28





HAUPTSPEISEN

QUARKPIZOKEL mit Wirsing, Speck, Rahm und Schnittlauch	26
RAVIOLI gefüllt mit Alpkäse an einer Kalbsjus	28
KÜRBISGNOCCHI mit Butter und Salbei, Alpkäsemousse, Zimt und Haselnüssen	28
PASTINAKENVARIATION mit Haselnüssen, frittierten Kapern, Sesam und marinierten Birnen	28
GEBACKENER SEESAIBLING mit Kräuterbrot, Senf, Karottenvariation mit Majoran und Weissweinsauce	39
MARINIRTER SCHWEINEBAUCH sous-vide und gebraten mit gedünstetem Kohl, Kastanien und Rosenkohl	42
GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN mit Kartoffelpüree an Haselnussbutter und süss-saure Zwiebeln und Kalbsjus	46





DESSERTS

WARMER APFELKUCHEN

mit hausgemachtem Zimteis

14

LUFTIGES JOGHURT-MOUSSE

mit Mandelkuchen, karamellisierten Birnen
und Limetten

14

ESPRESSO-TIRAMISU

mit cremigem Mascarpone, in Kaffee getränkte Marquise
und Kakao-Biskuits

18

KÄSETELLER

mit Birnenkonfitüre und Lavendelhonig

18

GRÜNES APFEL- ODER ZITRONENSORBET

mit Basilikum

5 pro Kugel

VANILLE- ODER SCHOKOLADENEIS

hausgemacht

6 pro Kugel

Gerne geben Ihnen unsere Mitarbeitenden Auskunft über Allergene in unseren Speisen und Gerichten.

Fleischdeklaration

Kalb: Schweiz

Poulet: Schweiz

Rind: Schweiz

Schwein: Schweiz

Fisch: Schweiz

