



WILLKOMMEN IM RESTAURANT

THE ALPINA MOUNTAIN RESORT & SPA

UNSERE GERICHTE SPIEGELN DIE VIELFALT DER SAISONALEN UND REGIONALEN KÜCHE WIDER, 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 SAISONSALAT

an Hausdressing

11

GEMISCHTER SAISONSALAT

Radicchio, Karotten, Oliven, Tomaten und Radieschen
an Hausdressing

14

MINESTRONE

mit Saisongemüse, Zitronengras und Ingwer

16

VEGANE KNOLLESELLERIE-RAVIOLI

mit Avocado, Gemüsejus,
geräucherte Paprikacreme und hausgemachte Feigenmarmelade

22

TINTENFISCH

mit Brokkoli-Hummus, Zitronen-Thymian-Mayonnaise
Tomatenconfit und Sesam

24

BÜNDNERPLATTE

Aufschnitt, Käse, Honig, Feigensenf, eingelegtes Gemüse
und hausgemachtes Trockenobstbrot

28

SCHWEIZER RINDSTATAR

mit Ziegenkäse, Aubergine und Tomaten-Chutney

klein 28

gross 39





HAUPTSPEISEN

PIZOKEL

an Basilikum-Walnuss-Pesto
mit grünen Bohnen und Kartoffeln

26

RAVIOLI

gefüllt mit Ricotta, Zitrusfrüchten und Kräutern
an Kalbsjus und Schnittlauchöl

28

GNOCCHI

mit Alpbutter, geröstetem Blumenkohl und schwarzem Trüffel

31

MARINIERTES SAIBLINGSFILEET

mit süß-saurem Gemüse
und gegrillter Polenta

38

WOLFSBARSCHFILET AUF MEDITERRANE ART

an Tomatenwasser

38

LAMMLENDE

mit Vanille-Weisszwiebelpüree, Mangold, Morcheln
und Kartoffel-Millefeuille

45

KALBSBÄCKCHEN

mit Zucchini, Gewürzpulver
und Senfkartoffeln

46





DESSERTS

PAVLOVA

mit Mango-Sorbet und Kokosnussvariation

16

ERDBEER-BABA

mit Vanille- und Zitronen-Chantilly und Holunderbeeren

16

TIRAMISU

mit cremigem Mascarpone, weichen Kaffeebiskuits
und Kakao-Sablès

18

KÄSETELLER

mit Feigensenf, Honig
und hausgemachtem Trockenobstbrot

18

HAUSGEMACHTE EISCREME-SORTEN

Fior di latte | Vollmilchschokolade | Vanille
Stracciatella

6 pro Kugel

7 pro Kugel

HAUSGEMACHTE SORBET-SORTEN

Karamellierter Pfirsich mit Honig | Brombeeren mit Thymian |
Grüner Apfel mit Calvados und Basilikum

6 pro Kugel

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

Fleischdeklaration

Kalb: Schweiz

Rind: Schweiz

Schwein: Schweiz

Fisch: Türkei | Dänemark | Italien

Lamm: Schweiz

