



Willkommen im Restaurant

THE ALPINA MOUNTAIN RESORT & SPA

Unsere Küche verbindet saisonale und regionale Zutaten mit einer warmen, alpinen Atmosphäre. Jedes Gericht entsteht aus sorgfältig ausgewählten Produkten und lädt dazu ein, die Aromen unserer Region neu zu entdecken. Passend dazu bieten wir eine Auswahl an vorwiegend regionalen Weinen, die das kulinarische Erlebnis harmonisch begleiten. Wir wünschen Ihnen genussvolle Momente und freuen uns, Sie bei uns willkommen zu heissen.

Guten Appetit!

The Alpina Mountain Resort Team

Welcome to the restaurant

THE ALPINA MOUNTAIN RESORT & SPA

Our cuisine blends seasonal and regional ingredients with a warm alpine atmosphere. Every dish is crafted with care to let you discover the flavours of our region. Complement your meal with our selection of predominantly regional wines, chosen to enhance your dining experience. We wish you enjoyable moments and look forward to hosting you.

Enjoy Your Meal!

The Alpina Mountain Resort Team



VORSPEISEN

RUSTIKALER NÜSSLISALAT 13

Senfkartoffeln | marinierte rote Zwiebeln | geräucherter Tofu
französisches Dressing

rustic lamb's lettuce with mustard potatoes, marinated red onions, smoked tofu and French dressing

WINTERSALAT 15

Apfel | Karotten | Kürbiskerne | Radieschen | Joghurt-Randen-Dressing

*winter salad with apples, carrots, pumpkin seeds, radishes
Yoghurt & beetroot dressing*

GERÖSTETE HÜHNER-CONSOMMÉ 15

Parmesan-Ei | Schnittlauch | Shiitake

roasted chicken consommé with parmesan egg, chives & shiitake

HEU-KARTOFFEL-CREME 16

Ei bei 66°C gegart | Alpkäse-Sauce | knuspriges Bauernbrot

hay potato cream with 66 °C egg, alpine cheese sauce & crispy farmhouse bread



LEICHT GEBEIZTER SAIBLING

29.50

Saibling | Gurkenperlen | Dill-Estragon-Vinaigrette

lightly marinated char with cucumber pearls & dill-tarragon vinaigrette

RINDS-TATAR

klein 27

Emulsion mit Estragon | Zitrone | alter Senf

gross 39

beef tartare with tarragon emulsion, lemon & aged mustard



HAUPTSPEISEN

TAGLIOLINI – „IT – THAI“ 44

Hausgemachte Eiernudeln | Thai-Sauce | Poulet |
Soja-Ei | Koriander | Frühlingszwiebeln

homemade egg noodles with Thai sauce, chicken, soy egg, coriander & spring onions

KALBSFILET IN DER KRÄUTERKRUSTE 54

Sous- vide gegartes Kalbsfilet | Wintergemüse | Weisswein Risotto

veal fillet in an herb crust, sous-vide cooked, served with winter vegetables & white-wine risotto

ALPIN FISH & CHIPS 39

Saibling-Tempura | Paprika-Kartoffeln | Estragon Mayonnaise |
Tomaten-Chili-Sauce | Soja | Zitrone

char tempura, paprika potatoes, tarragon mayonnaise, tomato-chili sauce, soy sauce & lemon

WOLFSBARSCH/ BAR DE LIGNE 49

Velouté Lauch | Kartoffelcreme | Wintergemüse

sea bass (bar de ligne) with leek velouté, potato cream & winter vegetables



ALPINA BURGER 30

Feines Wagyu-Rind | Focaccia - Bun | karamellisierte Zwiebeln | frischer Salat |
BBQ-Sauce | Tomaten | Rucola | Mozzarella

*fine Wagyu beef, focaccia bun, caramelized onions, fresh salad, BBQ sauce, tomatoes,
rocket & mozzarella*

KALBS-BÄGGLI 46

Ofenzwiebeln | Kaffeesauce

braised veal cheek with oven-baked onions & coffee jus

WAGYU-VARIATION AUS ALVANEU 50

Verschiedene Pilze | Eierschwämme | Steinpilze | 230 g Entrecôte | Champignons |
Blumenkohl Püree | Wintergemüse | Jus

*230 g entrecôte, chanterelles, porcini & mushrooms, cauliflower purée,
winter vegetables & jus*

ZARTES RINDSFILET 200 g King's Cut | 180 g Lady's Cut 54 / 50

Honigglasierte Babykarotten | Pfeffer Jus | Pommes Frites

*tender beef fillet — King's cut 200 g / Lady's cut 180 g; honey-glazed baby carrots, pepper
sauce & French fries*



BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

QUARK PIZOKEL 29

Walnüsse | Rahm | Steinpilze | Wirsing

grisons quark pizokel with walnuts, cream, porcini mushrooms & savoy cabbage

CAPUNS SURSILVANS 34.50

Speckchip | Croutons | Röstzwiebeln

capuns Sursilvans with bacon chips, croutons & fried onions

BÜNDNER GERSTENSUPPE 21.50

Bündnerfleisch | geräucherter Speck | Gemüse Brunoise

grisons barley soup with air-dried beef, smoked bacon & diced vegetables

BÜNDNER HACKTÄSCHLI 28.50

Mit Gurkensalat

grisons meatballs with cucumber salad



WINTER VARIATION

LAMMRÜCKEN

Mit Nusskräuterkruste | Schwarzer Olivenjus | Auberginencreme | Winterlich-mediterranes Gemüse

Zubereitungszeit circa 30 Minuten

CHF 69.00 pro Person

lamb saddle — preparation time approx. 30 minutes; nut-herb crust, black olive jus, aubergine cream & winter Mediterranean vegetables

Fleischdeklaration

Kalb: Schweiz/ Deutschland
Rind: Schweiz/ Argentinien
Schwein: Schweiz

Fisch: Frankreich
Geflügel: Schweiz/ Frankreich
Meeresfrüchte:



DESSERTS

APFEL 14

Warmer Apfelkuchen | Zimt | Nüsse | hausgemachtes Vanille Glacé

warm apple pie, cinnamon, nuts & homemade vanilla ice cream

KAFFEE PANNA COTTA 15

Schokoladen Crumble | Camargue-Salz | kandierte Orangen
karamellisierte Haselnüsse

coffee panna cotta with chocolate crumble, Camargue salt, candied oranges & caramelized hazelnuts

PROFITEROLE 15

Windbeutel | Vanillecreme | Schlagrahm | Schokoladensauce

profiterole filled with vanilla cream, served with whipped cream & chocolate sauce

TIRAMISU 16



HAUSGEMACHTE GLACÉ-SORTEN

Vanille | Schokolade
Stracciatella

6.5 pro Kugel
7 pro Kugel

homemade ice cream: vanilla, chocolate — CHF 6.50 per scoop
stracciatella — CHF 7.00 per scoop

HAUSGEMACHTE SORBET-SORTEN

Zitronensorbet | Feigensorbet

6.5 pro Kugel

homemade sorbets: lemon, fig — CHF 6.50 per scoop

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

Our staff will be happy to provide information
about allergens in our dishes and beverages.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MwSt.
All prices are in CHF and include 8.1% VAT.