



Unsere Herbstkarte

Liebe Gäste

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 willkommen zu heißen.

Guten Appetit!
The Alpina Mountain Resort Team

Dear guests

Welcome to the restaurant Panorama. 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



Apero

Bündner Smörrebread

Wurzelbrot- Senf- Birne- Alpkäse- Bündnerfleisch

pro Stk. 3.5

Root Bread – Mustard – Pear – Swiss Alpine Cheese – Bündnerfleisch

Alpina Käsechuechli

Tartlette- Käse- Petersilie- Kresse

pro Stk. 2

Tartlet – Cheese – Parsley – Cress

Vorspeisen

Nüsslisalat



Ei- Croutons- hausgemachtes French Dressing
Mit Speck

15.5

4

Lamb's Lettuce – Egg – Croutons – Homemade French Dressing
Also available with bacon

Herbstsalat



Mesclune- Trauben- Rotwein Feigen- Haselnuss Vinigrette

14.5

Autumn Salad with Mesclun – Grapes – Red Wine Figs – Hazelnut
Vinaigrette



Kürbis

Mousse- Gel- eingelegt- Schaum- Kresse- Petersillienöl 18

Pumpkin Mousse – Pumpkin Gel – Pickled Pumpkin – Pumpkin Foam – Cress – Parsley Oil

Thunfisch



Wakame- Gurke- Rettich- Frischkäse- Ponzu- Soja- Sesam 23.5

Tuna – Wakame – Cucumber – Radish – Cream Cheese – Ponzu – Soy – Sesame

Rindstatar

Brioche- Nussbutter- Pastinake- Senf- konfiertes Eigelb klein 27.5

Beef Tartare with Brioche – Brown Butter – Parsnip – Mustard – Confit Egg Yolk gross 39.5

Rehtello Tonnato

Reh- Thun- Kapern- Randen- Kräuter- Chip 32.5

Venison – Tuna – Capers – Beetroot – Herbs – Chip



Suppen

Cremesuppe vom grillierten Butternusskürbis



16.5

Öl- Kerne- eingelegt- Gel- Sponge

Cream Soup of Grilled Butternut Squash – Oil – Seeds – Pickled Squash – Gel – Sponge

Gerstensuppe

Gerste - Borlottibohnen - Wurzelgemüse - Bündnerfleisch
- Salsiz - Kräuter - Rahm

13.5

Barley - borlotti beans - root vegetables - cured Grisons beef - salsiz sausage - herb - cream

Hauptgänge

Wildgeschnetztes

Pilzrahmsauce- Quarkspätzli- Rotkraut- Rosenkohl-
Maroni- Apfel- Preiselbeer

39.5

Sliced Venison – Creamy Mushroom Sauce – Quark Spaetzle – Red Cabbage – Brussels Sprouts – Chestnuts – Apple – Cranberries



Reh Häxchen

Couverture 70 %- sautierte Bramatapolenta, gebratener Hokkaidokürbis- Kürbispüree- Preiselbeergel- Kürbiskerne- Kräuteröl 42

Venison Shank – 70% Couverture – Sautéed Bramata Polenta – Roasted Hokkaido Pumpkin – Pumpkin Purée – Cranberry Gel – Pumpkin Seeds – Herb Oil

Hirsch Entercote

Rotweinjus- Mohn Schupfnudeln- Selleriepüree- Rosenkohl- eingelegte Schalotten 46

Venison Entrecôte – Red Wine Jus – Poppy Seed Schupfnudeln – Celeriac Purée – Brussels Sprouts – Pickled Shallots

Wienerschnitzel

Limette- Preiselbeer- Petersilienkartoffel- Rotkohl 39.5

Wiener Schnitzel – Lime – Cranberries – Parsley Potatoes – Red Cabbage

Alpina Burger

Laugen- Rind- Red Slow- Essiggurken- Sojacreme- Alpkäse- Speck-Pommes Frites 32.5

Pretzel – Beef – Red Slaw – Pickles – Soy Cream – Alpine Cheese – Bacon Fries



Schweinebauch

Soja- Sesam- Süsskartoffelpüree- Maroni- Bimi 36

Pork Belly – Soy – Sesame – Sweet Potato Purée – Chestnuts – Bimi

Rindsfilet



Whiskyrahmsauce- Spinat- Kartoffel Türmchen- 54
Champignons- Parmesan

Beef Tenderloin – Whisky Cream Sauce – Spinach – Potato Tower – Mushrooms – Parmesan

Zander



Beurre Rouge- Belugalinsen- Stangensellerie- Mini 42
Fenchel- Apfelgel

Pike-Perch – Beurre Rouge – Beluga Lentils – Celery – Baby Fennel – Apple Gel

Loup de Mer



Senfsauce- Petersillienkartoffel- Sellerie- Haselnuss- 44
Spinat- Bimi

Sea Bass – Mustard Sauce – Parsley Potatoes – Celeriac – Hazelnuts – Spinach – Bimi



Vegetarisch

Quarkspätzli

Alpkäse- Wirz- Rosenkohl- Kürbis- Kräuter- Knusper
Zwiebeln- Kresse 28

*Quark Spaetzle – Alpine Cheese – Savoy Cabbage – Brussels
Sprouts – Pumpkin – Herbs – Crispy Onions – Cress*

Fettucini

Waldpilze- Rahmsauce- Kräuter- Alpkäse 29

*Fettuccine – Wild Mushrooms – Cream Sauce – Herbs – Alpine
Cheese*

Randen Capuns

Mangold- Randen- Alpkäse- Röstzwiebeln 36

*Beetroot Capuns – Swiss Chard – Beetroot – Alpine Cheese – Crispy
Onions*



Desserts

Maronimousse

Doppelrahm- Amarena- Merinque- Chrunch- Honig 16

*Chestnut Mousse – Double Cream – Amarena – Meringue
Crunch – Honey*

Dunkles Schokoladenmousse

Zwetschgensorbet- Ragout- Gel- Caramell Haselnüsse 16

*Dark Chocolate Mousse – Plum Sorbet – Plum Ragout – Plum Gel –
Caramelized Hazelnuts*

Tarte Tatin

Feigen aus Quinten- Blätterteig- Mandeln- Honig 16.5

Tarte Tatin – Figs from Quinten – Puff Pastry – Almonds – Honey



Orangen Parfait

Frische Orangen- Pistazien- Grand Marnier 13.5

Orange Parfait – Fresh Oranges – Pistachios – Grand Marnier

Kaffee Panna Cotta

Rotwein Feigen- Rotweinglace- Reduktion vom Rotwein 15.5

Coffee Panna Cotta – Red Wine Figs – Red Wine Ice Cream – Red Wine Reduction

Glace

Vanille - Schokolade - Rotwein - Honig pro Kugel 6.5

*Ice Cream – per scoop CHF 6.50
Vanilla - Chocolate - Red Wine - Honey*

Sorbet

Zwetschgen - Mango - Himbeer- Lychee - Aprikosen pro Kugel 6.5

*Sorbet – per scoop CHF 6.50
Plums - Mango - Raspberry - Lychee - Apricot*



Affogato

Vanilleglace | frisch gebrühter Espresso 11

Vanilla ice cream | freshly brewed espresso

Dänemark

Vanilleglace | warme Schokoladensauce | Rahm | geröstete Mandeln 14.5

Vanilla ice cream | warm chocolate sauce | whipped cream | roasted almonds

Bündner Traum

Vanille- & Honigglace | Baumnüsse | Haselnusslikör | Rahm 16

Vanilla & honey ice cream | walnuts | hazelnut liqueur | whipped cream

Sweet Heaven

Schokoladenglace | Dulce de Leche | Vanilleglace | Caramelsauce | Rahm 14.5

Chocolate ice cream | dulce de leche | vanilla ice cream | caramel sauce | whipped cream



Legende *Dietary Information*

Vegan



Glutenfrei
Gluten-free



Vegetarisch
Vegetarian



Laktosefrei
Lactose-free



Deklaration *Declaration*

Eier: Schweiz
Eggs: Switzerland

Fleisch: Schweiz
Meat: Switzerland

Lachs: Schweiz
Salmon: Switzerland

Zander: Island
Pike perch: Iceland

Wild: Österreich
Venison: Austria