



Willkommen im Restaurant Panorama

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 bei uns 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



Vorspeisen

Alpina Salat



Junge Blattsalate | eingelegte Radieschen | gepickelte Gurke | Charentais-Melone | Asia-Vinaigrette 14

zusätzlich:
zwei sautierte Black Tiger Crevetten 8
knuspriger Speck 4

Young leaf lettuce | pickled radish | pickled cucumber | Charentais melon | Asian vinaigrette

add sautéed black tiger prawns
add crispy bacon

Burrata



Burrata di Bufala | marinierte Cherrytomaten | geschmorte Peperoni | Basilikumöl | frittierte Kapern 17

Buffalo burrata | marinated cherry tomatoes | braised peppers | basil oil | fried capers

Bündner Smörrebröd

Geröstetes Sauerteigbrot | Bündnerfleisch | Bergkäse | Senfcreme | Birne | sautierte Eierschwämmli 22.5

Toasted sourdough bread | cured Grisons beef | mountain cheese | mustard cream | pear | sautéed chanterelles



Rindstatar



Handgeschnittenes Rindstatar | Sesam | Soja | Misocreme |
eingelegte Schalotten | Gurke | Kresse | gebeiztes Eigelb

gross 210 g 39.5

klein 140 g 27.5

*Hand-cut beef tartare | sesame | soy | miso cream | pickled shallots |
cucumber | cress | cured egg yolk*

Suppen

Gazpacho vom Ofengemüse



Geröstete Peperoni | Karotte | Aprikose | Gurke | Olivenöl

16

Roasted pepper | carrot | apricot | cucumber | olive oil

Bündner Gerstensuppe

Gerste | Borlottibohnen | Wurzelgemüse | Bündnerfleisch |
Salsiz | Kräuter | Rahm

13.5

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

Fleisch

Alpina Burger

Laugen-Sesam-Bun | Srirachacreme | Beef | Bergkäse |
Tomate | Essiggurke | Zwiebelkonfit | knuspriger Speck |
Pommes frites

32.5

*Pretzel sesame bun | sriracha cream | beef | mountain cheese | tomato
| pickled cucumber | onion confit | crispy bacon | french fries*



Wienerschnitzel vom Kalb

Preiselbeeren | Petersilienkartoffeln | mariniertes
Karottensalat 39

*Veal Wiener schnitzel | lingonberries | parsley potatoes | marinated
carrot salad*

Maispoularde

Pilzduxelles | Senfjus | cremige Bramata-Polenta | glasierter
Bimi | Kräuteröl | Haselnusscrunch 42

*Corn-fed chicken | mushroom duxelles | mustard jus | creamy
bramata polenta | glazed bimi | herb oil | hazelnut crunch*

Geschmorter Rindsfleischvogel



Rotweinjus | Kartoffel - Püree | Pastinake | junge Karotten
| Estragon 42

*Braised beef roulade | red wine jus | potato purée | parsnip | baby
carrots | tarragon*

Kalbsfilet unter Kräuterkruste

Portweinjus | Kartoffel Mille-Feuille | Blattspinat | Safran-
Kohlrabi | junge Bundkarotten 52

*Veal fillet with herb crust | port wine jus | potato mille-feuille |
spinach | saffron kohlrabi | baby carrots*



Fisch

Gebratener Zander

Spinatvelouté | Kartoffelfondant | Zitronengel | gerösteter Lauch 42

Pan-fried pike perch | spinach velouté | potato fondant | lemon gel | roasted leek

Swiss Alpine Salm



Zitronen-Beurre-blanc | Erbsenrisotto | sautierte Eierschwämmli 45

Swiss Alpine salmon | lemon beurre blanc | pea risotto | sautéed chanterelles

Vegetarisch

Quarkpizokel

Sommergemüse | Rahm | gereifter Bergkäse 28

Quark pizokel | summer vegetables | cream | aged mountain cheese

Erbsenrisotto

Eierschwämmli | Zitronenöl | Gartenkresse 27

Pea risotto | chanterelles | lemon oil | onsen egg | garden cress



Ricotta-Zitronen-Ravioli



Salbeibutter | geröstete Pinienkerne | Zitronenzest 32

Ricotta lemon ravioli | sage butter | roasted pine nuts | lemon zest

Randen-Capuns

Mangold | Bergkäse | braune Butter | Röstzwiebeln 36

Beetroot capuns | chard | mountain cheese | brown butter | crispy onions

Desserts

Crème Catalana 11

Tonkabohnen-Panna-cotta

FrISChe Beeren | Beerengel | Erdbeer-Minze-Sorbet 14

Tonkabeen panna cotta | fresh berries | berry gel | strawberry mint sorbet

Schokolade

Weisse Schokoladenmousse | Milkschokoladencrémeux | Birne | Honigglace | Karamell | Schokoladencrumble 16

White chocolate mousse | milk chocolate crémeux | pear | honey ice cream | caramel | chocolate crumble



Cheesecake-Mousse

Himbeere | Erdbeere | Blaubeere | Lychee | Himbeer-
Lychee-Sorbet | Mandelcrumble 16

*Cheesecake mousse | raspberry | strawberry | blueberry | lychee |
raspberry lychee sorbet | almond crumble*

Brownie

Aprikosenragout | Aprikosensorbet | Aprikosengel |
geröstete Pistazien 15

*Brownie | apricot ragout | apricot sorbet | apricot gel | roasted
pistachios*

Glace & Sorbet

Glace

Vanille | Schokolade | Kaffee | Honig | Dulce de Leche |
Zitrone | Stracciatella pro Kugel 6,5

*Vanilla | chocolate | coffee | honey | dulce de leche | lemon ice cream |
stracciatella per croop 6.5*

Sorbet

Mango | Himbeer-Lychee | Erdbeer-Minze | Aprikose pro Kugel 6,5

Mango | raspberry lychee | strawberry mint | apricot sorbet

Mit Rahm + CHF 1.50
With whipped cream + CHF 1.50



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

Maispoularde: Frankreich
Corn-fed chicken: France