



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

RUSTIKALER NÜSSLISALAT	13
Senfkartoffeln marinierte rote Zwiebeln geräucherter Tofu französisches Dressing	
WINTERSALAT	15
Apfel Karotten Kürbiskerne Radiesli Joghurt-Randen-Dressing	
GERÖSTETE HÜHNER-CONSOMMÉ	15
Parmesan-Ei Schnittlauch Shiitake	
HEU-KARTOFFEL-CREME	16
Ei bei 66°C gegart Alpkäse-Sauce knuspriges Bauernbrot	
JAKOBSMUSCHELN	28
Randen Joghurt Lachsrogen	
RINDS-TATAR	klein 27
Emulsion mit Estragon Zitrone alter Senf	gross 39





HAUPTSPEISEN

QUARK-PIZOKEL Walnüsse Rahm Steinpilze Wirsing	28
ALPIN FISH & CHIPS Saibling-Tempura Paprika-Kartoffeln Estragon Mayonnaise Tomaten-Chili-Sauce Soya Zitrone	39
TAGLIOLINI – „IT – THAI“ Hausgemachte Eiernudeln Thai-Sauce Poulet Soja-Ei Koriander Frühlingszwiebeln	44
OSSO BUCO VOM KALB Kalbsknochenmark Safranrisotto Gremolata	45
KALBS-BÄGGLI Ofenzwiebeln Kaffeesauce	46
WAGYU-VARIATION AUS ALVANEU Blumenkohl-Kamillencreme Eierschwämmli Schwarzkohl	49

AUF VORBESTELLUNG

CHATEAU BRIAND 500g Sauce Béarnaise Gemüse und Beilage nach Wahl Quarkpizokel Kartoffelpüree Spätzle Pommes frites	pro Person 74
---	---------------





DESSERTS

APFEL	14
Warmer Apfelkuchen Zimt Nüsse hausgemachtes Vanille Glacé	
KAFFEE PANNA COTTA	15
Schokoladen Crumble Camargue-Salz kandierte Orangen karamellisierte Haselnüsse	
PROFITEROLE	15
Windbeutel Vanillecreme Schlagrahm Schokoladensauce	
BIRNE	16
In Rotwein pochierte Birne Kastanienschaum Macadamianüsse Melisse	
HAUSGEMACHTE GLACÉ-SORTEN	
Vanille Schokolade	6.5 pro Kugel
Stracciatella	7 pro Kugel
HAUSGEMACHTE SORBET-SORTEN	
Zitronensorbet Granatapfelsorbet Grüner Apfel	6.5 pro Kugel



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

