



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

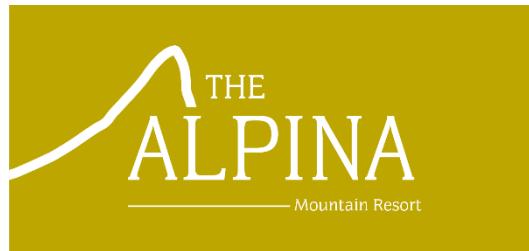




VORSPEISEN

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 28
Walnüsse | Rahm | Steinpilze | Wirsing

ALPIN FISH & CHIPS 39
Saibling-Tempura | Paprika-Kartoffeln | Estragon Mayonnaise |
Tomaten-Chili-Sauce | Soya | Zitrone

TAGLIOLINI – „IT – THAI“ 44
Hausgemachte Eiernudeln | Thai-Sauce | Poulet |
Soja-Ei | Koriander | Frühlingszwiebeln

OSSO BUCO VOM KALB 45
Kalbsknochenmark | Safranrisotto | Gremolata

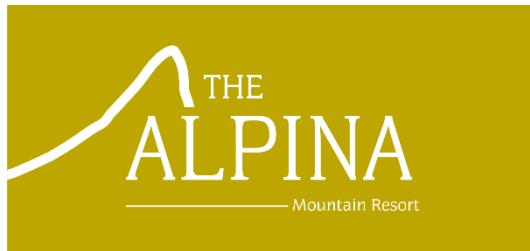
KALBS-BÄGGLI 46
Ofenzwiebeln | Kaffeesauce

WAGYU-VARIATION AUS ALVANEU 49
Blumenkohl-Kamillencreme | Eierschwämml | Schwarzkohl

AUF VORBESTELLUNG

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





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.

