



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	<table><tr><td>klein</td><td>29</td></tr><tr><td>gross</td><td>40</td></tr></table>	klein	29	gross	40
klein	29				
gross	40				
Emulsion mit Estragon Meerrettich Zitrone alter Senf					





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 Gezupftes Poulet Soja-Ei Koriander Frühlingszwiebeln	44
CREMIGES RISOTTO Kalbsknochenmark Safranrisotto Gremolata	46





KALBS-BÄGGLI

46

Cremige Polenta | Ofenzwiebeln | Kaffeesauce

WAGYU-VARIATION AUS ALVANEU

65

Blumenkohl-Kamillencreme | Eierschwämmli | Schwarzkohl

WINTERLICHE HIRSCHSPEZIALITÄT

GEGRILLTER HIRSCHRÜCKEN

Ab zwei Personen – Zubereitungszeit circa 30 Minuten

Rotkohl | Karamellisierte Kastanien | Rosenkohl
Butter-Salbei-Spätzli

CHF 75.00 pro Person

Fleischdeklaration

Kalb: Schweiz

Fisch: Schweiz

Rind: Schweiz

Geflügel: Schweiz / Frankreich

Schwein: Schweiz

Meeresfrüchte:





DESSERTS

APFEL	14
Warmer Apfelkuchen Zimt Nüsse hausgemachtes Vanilleglacé	
KAFFEE PANNA COTTA	15
Schokoladencrumble Camargue-Salz kandierte Orangen karamalisierte Haselnüsse	
PROFITEROLE	15
Windbeutel Vanillecreme Schlagrahm Schokoladensauce	
BIRNE	16
In Rotwein pochierte Birne Milkschokoladenglacé 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.

