



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 ENTDECKUNGSGREISE 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.

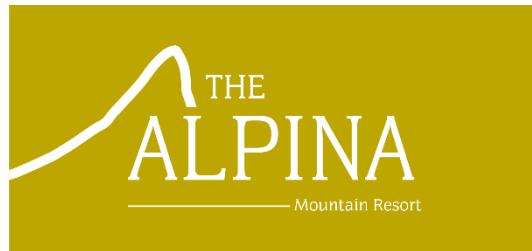
WIR FREUEN UNS DARAUF, SIE AUF DiesER KULINARISCHEN REISE ZU BEGLEITEN UND IHNEN UNVERGESSELICHE GENUSSMOMENTE ZU BEREITEN.

**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

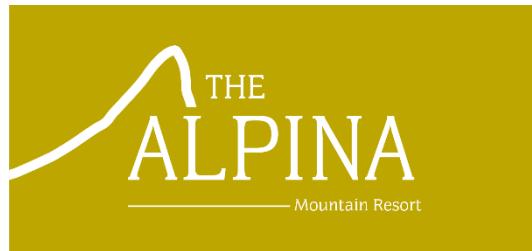
### RINDS-TATAR

klein 29

Emulsion mit Estragon | Meerrettich | Zitrone | alter Senf

gross 40





## 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 | Gezupftes Poulet |  
Soja-Ei | Koriander | Frühlingszwiebeln

**CREMIGES RISOTTO** 46

Kalbsknochenmark | Safranrisotto | Gremolata





## KALBS-BÄGGLI

46

Cremige Polenta | Ofenzwiebeln | Kaffeesauce

## WAGYU-VARIATION AUS ALVANEU

65

Blumenkohl-Kamillencreme | Eierschwämmlì | 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  
karamellisierte Haselnüsse

### PROFITEROLE

15

Windbeutel | Vanillecreme | Schlagrahm | Schokoladensauce

### BIRNE

16

In Rotwein pochierte Birne | Milchschokoladenglacé  
Kastanienschaum | Macadamianüsse | Melisse

### HAUSGEMACHTE GLACÉ-SORTEN

Vanille | Schokolade  
Stracciatella

6.5 pro Kugel  
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.

