



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 18

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



Mini-Lattich vom Grill

Harissacreme | Buttermilchvinaigrette | Kressesalat |
Parmesan | Parmesancrisp 17.5

*Grilled baby lettuce | harissa cream | buttermilk vinaigrette | cress
salad | parmesan | parmesan crisp*

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*

Swiss Alpine Salm Tatar

Wasabicreme | Wakame | Rettich | Gurken-Dashi-Gelee |
Gurkensorbet | Korianderöl 24

*Swiss Alpine salmon tartare | wasabi cream | wakame | radish |
cucumber dashi jelly | cucumber sorbet | coriander oil*



Rindstatar

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

gross 39.5
klein 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

Weisse Tomatensuppe

Weisses Tomatenconsommé | Basilikumöl | hausgemachte
Focaccia | Oliventapenade

18

*White tomato consommé | basil oil | homemade focaccia | olive
tapenade*



Bündner Gerstensuppe

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

gross 22
klein 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

42

*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 43-5

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

Rindsentrecôte

Chimichurri | kräftiger Rindsjus | Frühkartoffeln | Sommergemüse 51

Beef entrecôte | chimichurri | rich beef jus | early potatoes | summer vegetables



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 | Onsen-Ei | Gartenkresse

30

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

Kräuterseitling

Miso | Fregola Sarda | eingelegte Schalotten | Blattspinat |
Bimi | pikant geröstete Kichererbsen

32

*King oyster mushroom | miso | fregola sarda | pickled shallots |
spinach | bimi | spicy roasted chickpeas*



Ricotta-Zitronen-Ravioli

Salbeibutter | geröstete Pinienkerne | Zitronenzest 32

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

Sellerie in Texturen

Geschmorter Sellerie | Selleriepüree | Selleriechip | 33
Kartoffel - Pastinakencreme | Belugalinsenragout |
schwarze Knoblauchcreme

*Celery in textures | braised celery | celery purée | celery crisp | cream
of potato and parsnip | beluga lentil ragout | black garlic cream*

Randen-Capuns

Mangold | Bergkäse | braune Butter | Röstzwiebeln 36

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



Desserts

Crème Catalana

II

Zitronentarte

Zitronencurd | Zitronen - Limettengel | Zitronenglace |
Crumble | flambierte Meringue

I4

*Lemon tart | lemon curd | Lemon and lime gelée | lime gel | lemon ice
cream | crumble | flambéed meringue*

Tonkabohnen-Panna-cotta

Frische Beeren | Beerengel | Erdbeer-Minze-Sorbet

I4

*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

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MwSt. All prices are in CHF and include 8.1% VAT.