



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

### GRÜNER SALAT

Fenchel, Gurke, grüne Bohnen, Minze-Dressing

13

### SOMMERLICHER SALAT

mit Tomate, Karotten, rote Zwiebel, Heidelbeere, Gurken, Oliven, Radieschen

15

### KALTE TOMATENSUPPE

mit Gemüse der Saison, Basilikum

15

### RADICCHIO

mit Radicchio, Eierschwämmli, Mandeln, Pflaumen-Chutney, Sommertrüffel

17

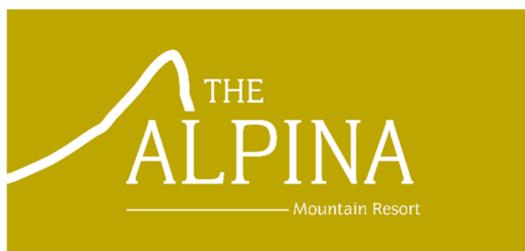
### LACHSFORELLE

Tempuravon Lachsforelle

mit geröstet Feigen mit Rosmarin, Orangen-Ricotta und Beluga-Linsen

19





## HAUPTSPEISEN

### QUARKPIZOKEL

mit Zucchini, Schafskäse und schwarzem  
Sommer-Trüffel

28

### RAVIOLI

gefüllt mit Crevetten  
an Zitrusfrüchten, Bergkräutern, Erbsen und Rohschinken

29

### CAPUNS

an Zwiebel - Speckbrühe

38

### PERLHUHN

gegrillt mit Parmigiana-Auberginen, Kapern, Oliven und Eierschwämmli

42

### KALB

Kalbs-Paillard mit Kartoffeln mit Petersilie und Schalotten  
Kirschtomatensalat und Senfdressing

48

### LAMM

paniertes Lamm- Entrecote mit Kräutern, Zucchini, Ziegenkäse,  
Schalottenconfit, Pèrigueux-Sauce

46

### SCHNAPPER

Red-Schnapperfilet,gegrillt, Bouillabaisse, Rouille, Ratte-Kartoffeln,  
Gemüse der Saison

47

## VORRESERVIERUNG

### RINDS - T-BONE-STEAK (für 2 Personen)

mit Kalbsjus, Ofenkartoffeln, Buttergemüse

Preis pro Person 79





## DESSERTS

<b>MILCHREIS</b> mit Bananen, Passionsfrucht	14
<b>CRÈME-BRÛLÉE</b> Schaum, Sauerrahmeis und rote Früchte	15
<b>PROFITEROLE</b> mit Vanillecreme, Schokolade	16
<b>KÄSETELLER</b> mit Feigensenf, Honig und hausgemachtem Trockenobstbrot	19

## HAUSGEMACHTEN SORBETS UND GLACE

<b>VANILLEGLACE</b>	6 pro Kugel
<b>SCHOKOLADENGLACE</b>	6 pro Kugel
<b>KAFFEEGLACE</b>	6 pro Kugel
<b>ERDBEER-EISENKRAUTSORBET</b>	6 pro Kugel
<b>SCHWARZE JOHANNISBEEREN-ESTRAGONSORBET</b>	6 pro Kugel
<b>MANGOSORBET</b>	6 pro Kugel

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

### Fleischdeklaration:

Kalb: Schweiz      Poulet: Schweiz  
Rind: Schweiz      Schwein: Schweiz  
Fisch: Schweiz

