



## **WILLKOMMEN**

### **THE ALPINA MOUNTAIN RESORT & SPA**

UNSERE GERICHTE SPIEGELN DIE VIELFALT DER SAISONALEN UND REGIONALEN KÜCHE WIDER, 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 BISS 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!**

**IHR TEAM VOM ALPINA MOUNTAIN RESORT**



## VORSPEISEN

### GRÜNER SALAT

Fenchel, Salatgurke, Rucola, Hausdressing

12

### WINTER SALAT

Rande, Karotte, Apfel, Walnuss, Senfsamen, Hausdressing

14

### MARRONI CAPPUCCINO

Milchschaum, Kaffee, Zimt, Tonkabohne

12

### KÜRBISCRÈMESUPPE

Bergkäseschaum, Kräuter Croûtons, Schnittlauch

14

### GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN

Schwarzwurzel Püree, Rosenkohl, Grapefruit, Maracuja, Vanille

28

### RINDSTATAR

Butter, heissem gegrilltem Brot

32





## HAUPTSPEISEN

<b>QUARKPIZOKEL</b> roten Karotte, Pekannuss, Champignon, Alpkäsesauce	26
<b>KÜRBISRAVIOLI</b> Zimt, Haselnussbutter, Parmesan	28
<b>BUCHWEIZEN CRÊPE</b> Ricotta, Mangold, Tomaten-Spinat-Sauce	27
<b>KAROTTEN VARIATION</b> Sauce Béarnaise, Kerne, Kaper, Miso	29
<b>SAIBLINGSFILET „A LA PLANCHA“</b> Blumenkohl Creme, Artischocke, Weissweinsauce, Dill	39
<b>MARINierter SCHWEINEBAUCH</b> Federkohl, Apfel Püree, süss-saure Zwiebeln	42
<b>GRILLIERTE ENTENBRUST</b> Chicorée, Orange, Stängelkohl, Oliven	44
<b>GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN</b> Kartoffelpüree, Lauch, Rosmarin	46





## AUF VORBESTELLUNG

### CHATEAU BRIAND 500g

Sauce Béarnaise, Gemüse und Beilage nach Wahl  
Quarkpizokel, Kartoffelpüree, Spätzle, Pommes frites

pro Person 66

## DESSERTS

### BIRNE

Rosmarin Confit, Clementinen, Lupinenkaffeeglacé  
Macadamia Nuss, Chili Schokolade

16

### ZABAIONE

Safran glacé, weisse Schokolade

16,5

### TIRAMISU

Mascarpone, Biskuits, Kaffee, Kakao

18

### KÄSE

Schweizer Käse, Mostarda Cremona,  
Akazienhonig, hausgemachtes Trockenfrüchtebrot, Meerrettich

19





## UNSERE HAUSGEMACHTEN EISCREMES UND SORBETS

VANILLEGLACÉ	6 pro Kugel
MILCHSCHOKOLADENGLACÉ	6 pro Kugel
ZITRONENSORBET	6 pro Kugel
RANDENSORBET	7 pro Kugel
FERMENTIERTES KAROTTENSORBET	7 pro Kugel
FIOR DI LATTE mit Schokoladenstückchen	6 pro Kugel + CHF 2

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

### Fleischdeklaration

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

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MwSt

