



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

CARPACCIO VOM RIND

Salat, schwarzer Trüffel, Sellerie, Haselnussmayonnaise

32





HAUPTSPEISEN

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

BRIOCHE

Trüffel, Heuglacé

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

