

Wir heissen Sie herzlich willkommen im neu gestalteten Alpina

geniessen Sie unsere Köstlichkeiten aus der Küche
und lassen Sie sich verführen von unserem schönen Weinangebot

Knackiges und Beliebttes zum Beginnen

Holzbalken mit Vorspeisen-Häppli aus Graubündnen Fr. 22.50

bunte, saisonale Blattsalatschüssel Fr. 9.00

knackiger Frühlingssalat
mit Gurken, Karotten, Radisli, Apfelspalten und Sprossen Fr. 11.00

Emmentaler Büffelmilch-Mozzarella mit gereiften Cherry-Tomaten
und frischem Basilikum Fr. 16.50

caramelisierter Ziegenfrischkäse von der Alp Peil mit Ruccola Fr. 17.00

wählen Sie Ihre Lieblingsсалатсauce: French-, Balsamico-, oder Rotwein-Dressing

aus dem Suppentopf

traditionelle Bündner Gerstensuppe Fr. 9.50

kräftige Rindsbouillon mit Flädli Fr. 11.--

vollmundiges Erbsenschaumsüpli mit Sauerrahm Fr. 12.50

Sommergenüsse im Alpina unsere Saisonkreationen

Vitaminsalat – Tageskreation“ mit frischen Brotwürfelchen, Baby Lattich, Hüttenkäse, Tomaten und Saisongemüse	Fr. 16.—
„Geniesser-Salat“ buntes Potpourrie von Blattsalaten mit saftigen Pouletbruststreifen	Fr. 24.—
hausgemachte Spinat-Ravioli mit frischem Pfifferlingen und Parmesanflocken	Fr. 26.50
überbackene Polentanocken mit Ruccola und Valser Ziegenfrischkäse	Fr. 27.—
Bachforelle aus der Region mit Safranperlweizen und Frühlingsgemüse	Fr. 34.—
Valser Lammrücken mit Kartoffelnocken und Zucchini-Gröstel	Fr. 44.—
Oberländer Kalbs-Steak mit Bündner Maluns und Gemüsepotpurrie	Fr. 45.—

Wir verwenden für unsere Gerichte:
Schweins- und Kalbfleisch nach Angebot aus der Region und Schweiz
Rindfleisch vom Hof Leis Vals und Schweiz
Lammfleisch nach Angebot aus der Region und Neuseeland
Geflügel aus der Schweiz und Frankreich

Sommergenüsse im Alpina
unsere Saisonkreationen

hausgemachte Spinat-Ravioli mit frischem Pfifferlingen und
Parmesanflocken Fr. 26.50

Bachforelle aus der Region
mit Safranperlweizen und Frühlingsgemüse Fr. 34.—

Valsler Lammrücken
mit Karoffelnocken und Zucchinigröstel Fr. 44.—

Oberländer Kalbs-Steak
mit Bündner Maluns und Gemüsepotpurrie Fr. 45.--

Bündner Spezialitäten

servieren wir im Restuarnt im Parterre und auf der Terasse

hausgemachte Lugnezer Capuns grosses Spätzli mit Trockenfleischwürfeli gewickelt in Mangoldblätter und gratiniert	Fr. 24.00
Bündner Maluns serviert mit Apfel-Schnitzli und Käse von der Alp Selva Maluns: gekochte Kartoffel geraffelt und dann in Butter zu Brösel ausgebacken	Fr. 25.50
Überbackene Polentanocken mit Ruccola und Valser Ziegenfrischkäse	Fr. 26.50

Frisches aus dem Gartenbeet

„Vitaminsalat – Tageskreation“ mit frischen Brotwürfelchen, Baby Lattich, Hüttenkäse, Tomaten und Saisongemüse	Fr. 16.—
„Geniesser-Salat“ buntes Potpourrie von Blattsalaten mit saftigen Pouletbruststreifen	Fr. 24.--

Fleischeslust

paniertes Schweins-Schnitzel mit knusprigen Pommes-Frites und Gemüse	Fr. 27.00
Wienerschnitzel vom Kalbfleisch - mit Kartoffel-Gurkensalat - mit Pommes Frites	Fr. 35.--
saftiges Schweins-Steak vom Bauernhof mit Bratkartoffeln und marktfrischem Gemüse	Fr. 29.50

wir verwenden für unsere Gerichte:

Schweinefleisch und Kalbfleisch nach Angebot aus der Region und Schweiz
Rindfleisch vom Bio-Hof Leis Vals und Schweiz
Lammfleisch nach Angebot aus der Region und Neuseeland
Kaninchen und Geflügel aus der Schweiz und Frankreich
Wild nach Angebot aus einheimischer Jagd und Oesterreich

Desserts

hausgemachter Früchtekuchen	5.50
Frucht-Strudel mit Vanillesauce	7.50
Mango- Joghurtschaum mit marinierten Beeren	13.50
Creme Catalan	11.00
geeister Kaiserschmarrn mit Tahiti Vanille	14.50