

**WIR HEISSEN SIE HERZLICH WILLKOMMEN IM „ALPINA VALS“**

GENIESSEN SIE UNSERE KÖSTLICHKEITEN AUS DER KÜCHE  
UND LASSEN SIE SICH VERFÜHREN VON UNSEREM SCHÖNEN WEINANGEBOT

**KNACKIGES UND BELIEBTES ZUM BEGINNEN**

HOLZBALKEN MIT VORSPEISEN-HÄPPLI AUS GRAUBÜNDEN  
DAZU HAUSGEMACHTES FRÜHCHTEBROT FR. 24.50

KNACKIGER EISBERGSALAT  
MIT LAUWARMEM SPECK-DRESSING UND SPECK-CHIP FR. 12.50

RANDEN-APFEL-SALAT MIT GERÖSTETEN NÜSSEN  
UND ZIEGENFRISCHKÄSE-FLOCKEN FR. 15.50

BUNTE, SAISONALE BLATTSALATSCHÜSSEL MIT CROÛTONS FR. 10.50

*WÄHLEN SIE IHRE LIEBLINGSSALATSAUCE:  
FRENCH-DRESSING ODER BALSAMICO-DRESSING*

**AUS DEM SUPPENTOPF**

TRADITIONELLE BÜNDNER GERSTENSUPPE FR. 10.50

PASTINAKENSUPPE MIT ZIMT FR. 12.50

## WILD-DÜFTE IM "ALPINA"

### „DAS LADEN“

CARPACCIO VOM HIRSCH MIT PARMESAN-SPÄNEN & SALATBOUQUET FR. 19.50

GEBRATENE WILDFLEISCH-STREIFEN MIT SALAT-BOUQUET  
HERBSTLICHEN FRÜCHTEN, NÜSSEN UND BAUMNUSS-HONIG-DRESSING FR. 19.50

### „DAS ZIELEN“

VOLLMUNDIGES KÜRBIS-MARONI-SÜPPCHEN MIT KERNEN & KERNÖL FR. 12.50

### „DIE TREFFER“ ..... DES JÄGERS FAVORITEN

WILD -GULASCH VON DER HEIMISCHEN JAGD  
(NACH MARKTANGEBOT: HIRSCH, GEMSE ODER REH)  
DAZU BÜNDNER PIZOKEL UND WILDBEILAGEN FR. 38.-

REH-SCHNITZEL MIT MARINIERTEN FEIGEN  
BEGLEITET VON BERGELLER BROT-KNÖDEL  
UND DEN BELIEBTEEN „ALPINA-WILDBEILAGEN“ FR. 45.-

„DAS EDELSTÜCK“ VON DER JAGD:  
AM STÜCK GEBRATENER GEMS-RÜCKEN  
GRATINIERT MIT VALSER HONIG-NUSSKRUSTE  
DAZU BÜNDNER POLENTA UND WILD-BEILAGEN FR. 54.50

„WILD OHNE WILD“ VEGETARISCHER HERBSTTELLER MIT BERGELLERKNÖDEL,  
ROTKRAUT, KARAMELLISIERTE MARONI UND EINGELEGTE FRÜCHTE FR. 32.50

## HERBST GENUSS

ZARTES STEAK VOM HEIMISCHEN ALP-SCHWEIN MIT GEMÜSE- ALLERLEI UND BÜNDNER PIZOKELS	FR. 36.50
GESCHMORTES RINDSBÄGGLI MIT KARTOFFEL-STOCK UND WURZEL-GEMÜSE	FR. 42.-
WIENER SCHNITZEL VOM KALBFLEISCH MIT PREISELBEEREN, KNUSPRIGE POMMES FRITES UND GEMÜSE-BOUQUET	FR. 39.-
RAHM-POLENTA MIT DÖRRPFLAUMEN, DAZU VALSER BERGKÄSE ROTWEINBIRNE UND PREISELBEEREN	FR. 27.50
HAUSGEMACHTE DÖRRTOMATEN-RICCOTA-RAVIOLI MIT PINIENKERNEN PARMESAN-SAUCE UND RUCOLA-STROH	FR. 28.50
CAPUNS „REGIONALE SPEZIALITÄT“ GROSSES SPÄTZLI MIT TROCKENFLEISCHWÜRFELI, GEWICKELT IN MANGOLDBLÄTTER UND GRATINIERT	FR. 26.50
» <i>ALS VEGETARISCHE VARIANTE</i>	FR. 26.50
PANIERTES SCHWEINS-SCHNITZEL MIT POMMES FRITES	FR. 24.50

WIR VERWENDEN FÜR UNSERE GERICHTE:  
SCHWEINEFLEISCH UND KALBFLEISCH NACH ANGEBOT AUS DER REGION UND DER SCHWEIZ  
RINDFLEISCH NACH ANGEBOT BIO RIND AUS VALS UND DER SCHWEIZ  
LAMMFLEISCH NACH ANGEBOT AUS VALS UND AUS NEUSEELAND  
KANINCHEN UND GEFLÜGEL AUS DER SCHWEIZ UND AUS FRANKREICH  
WILD NACH ANGEBOT AUS EINHEIMISCHER JAGD UND DEM EU-RAUM

## DESSERT

HAUSGEMACHTER ZWETSCHGEN-KUCHEN MIT RAHM	FR. 7.-
„VERMICELLES“ SPAGHETTI VON DER KASTANIE MIT SÄMIGEM VANILLE-EIS	FR. 10.50
SCHOKOLADEN-TORTE MIT FRUCHT-KOMPOTT UND JOGHURT-EIS	FR. 12.50
MARONI-MOUSSE MIT KARAMELLISIERTEN EDELKASTANIEN UND TRAUBEN	FR. 12.50
HAUSGEMACHTER APFELSTREUSELKUCHEN MIT BAILEYS-GLACÉ	FR. 9.50
BÜNDNER NUSSTORTE MIT KARAMELL-GLACÉ	FR. 12.50
PARFAIT VON VALSER BIENENHONIG MIT THYMIAN UND ORANGEN-KROKANT	FR. 13.50
AUSWAHL VON HART-& WEICHKÄSE MIT SELBSTGEMACHTEM FRÜCHTEBROT	FR. 17.-

## COUPES, GLACÉ & HAUSGEMACHTE SORBETS

EISCAFE *ALPINA*	FR. 9.50
„NUSS - COUPE“ ZWEIERLEI HAUSGEMACHTES NUSSGLACÉ MIT HASELNUSS-LIKÖR, MARONI UND KARAMELLISIERTEN NÜSSEN	FR. 13.-
„COUPE DÄNEMARK“ VANILLEEIS MIT WARMER SCHOKOLADENSAUCE UND GERÖSTETEN MANDELN	FR. 10.50
„COUPE CAMEL“ KARAMELL-EIS MIT MERINGUE-CRUMBELES UND KARAMELL-SAUCE	FR. 10.50
ERFRISCHENDES BIRNENSORBET MIT EISGEKÜHLTEM WILLIAMS	FR. 13.-
EIS AROMEN: VANILLE, SCHOKOLADE, ERDBEER, MOCCA, JOGHURT, KAMEL	PRO KUGEL FR. 3.50
HAUSGEMACHTE SORBETS SOWIE HAUSGEMACHTE GLACÉ : HIMBEER, MANGO, ZITRONE & WALDBEER, BAILEYS, HASEL-& WALNUSS	PRO KUGEL FR. 4.20
MIT RAHM	FR. 1.50