

WIR HEISSEN SIE HERZLICH WILLKOMMEN IM „ALPINA VALS“

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

SELEKTION VON GERICHTEN ZUM SAISONSTART:

VORSPEISEN & SUPPEN

HOLZBALKEN MIT VORSPEISEN-HÄPPLI AUS GRAUBÜNDEN	FR. 24.50
BUNTE BLATTSALAT-SCHÜSSEL MIT CROÛTONS FRENCH-DRESSING ODER BALSAMICO-DRESSING	FR. 10.50
HAUSGEMACHTE GERSTENSUPPE	FR. 10.50
SPARGELCREME-SÜPPCHEN MIT EINLAGE	FR. 12.50
SCHAUM-SÜPPCHEN VOM BÄRLAUCH	FR. 12.50

HAUPTSPEISEN

FRISCHER BÜNDNER SPARGEL VOM „SCHLOSS REICHENAU“ MIT:

- MIT ROHSCHINKEN VOM ALP-SCHWEIN
JUNGEN KARTOFFELN UND BRAUNER BUTTER FR. 30.50
- ROSA GEBRATENES KALBSHUFT-STEAK,
HAUSGEMACHTE KRÄUTERBUTTER , JUNGE KARTOFFELN FR. 43.50

ZARTES STEAK VOM BIO-SCHWEIN AUS DER SURSELVA
MIT GEMÜSE- ALLERLEI UND BÜNDNER PIZOKELS FR. 36.50

WIENER SCHNITZEL VOM KALB MIT PREISELBEEREN,
KNUSPRIGE POMMES FRITES UND GEMÜSESTRAUSS FR. 39.50

HAUSGEMACHTE SPINAT-RICOTTA-RAVIOLI
MIT WEISSWEIN-SCHAUM UND PARMESAN-HOBEL FR. 27.50

PENNE MIT HAUSGEMACHTEM PESTO, CHERRYTOMATEN UND JUNGEM SPINAT FR. 26.–

GEMÜSE-PIZOKEL MIT GEMÜSE-CHIP UND VALSER ALPKÄSE FR. 25.50

PANIERTES SCHNITZEL VOM SCHWEIN, POMMES FRITES FR. 21.50

CAPUNS „REGIONALE SPEZIALITÄT“
*GROSSES SPÄTZLI MIT TROCKENFLEISCHWÜRFELI,
GEWICKELT IN MANGOLDBLÄTTER UND GRATINIERT* FR. 26.50

» ALS VEGETARISCHE VARIANTE FR. 26.50

DESSERTS

HAUSGEMACHTER FRÜCHTEKUCHEN MIT RAHM	FR. 7.-
HAUSGEMACHTER APFELSTREUSEL-KUCHEN MIT BAILYS-GLACÉ	FR. 7.50
SCHOKOLADEN-TORTE MIT FRUCHT-KOMPOTT UND JOGHURT-EIS	FR. 12.50
VALSER TATSCH MIT FRUCHTKOMPOTT UND VANILLE-GLACÉ	FR. 12.50
HIMBEER-PARFAIT MIT JOGHURT UND BEEREN	FR. 12.50

COUPES, GLACÉ & HAUSGEMACHTE SORBETS

EISCAFE *ALPINA*	FR. 9.50
VANILLEEIS MIT WARMER SCHOKOLADENSAUCE UND GERÖSTETEN MANDELN	FR. 10.50
COUPE CAMEL	FR. 10.50
ERFRISCHENDES BIRNENSORBET MIT EISGEKÜHLTEM WILLIAMS	FR. 12.50
EIS AROMEN: VANILLE, SCHOKOLADE, ERDBEER, MOCCA, JOGHURT, KARAMELL, BAILEYS	PRO KUGEL FR. 3.50
HAUSGEMACHTE SORBETS : HIMBEER, MANDARINE, KIWI, PASSIONSFRUCHT, ZITRONE	PRO KUGEL FR. 4.30
MIT RAHM	FR. 1.50