

## WILLKOMMEN IM ALPINA VALS

GENIESSEN SIE UNSERE KÖSTLICHKEITEN, WELCHE UNSER KÜCHEN-TEAM  
FÜR SIE ZUM SAISONSTART ZUBEREITET  
UND LASSEN SIE SICH VERFÜHREN VON UNSEREM SCHÖNEN WEINANGEBOT

### KNACKIGES UND BELIEBTES ZUM BEGINNEN

HOLZBALKEN MIT VORSPEISEN-HÄPPLI AUS GRAUBÜNDEN  
SERVIERT MIT HAUSGEMACHTEM FRÜCHTEBROT FR. 24.50

SALAT VON CHERRYTOMATEN MIT BÜFFELMOZZARELLA  
RUCOLA UND SELBSTGEMACHTEM BASILIKUM-PESTO FR. 16.50

BUNTE, SAISONALE BLATTSALATSCHÜSSEL MIT CROÛTONS  
WÄHLEN SIE IHRE LIEBLINGSSALATSAUCE:  
*FRENCH-DRESSING, BALSAMICO-DRESSING* FR. 10.50

### AUS DEM SUPPENTOPF

TRADITIONELLE BÜNDNER GERSTENSUPPE FR. 10.50

SPARGELCREME-SÜPPCHEN MIT EINLAGE FR. 12.50

## FRÜHLINGS-GENUSS

*FRISCHER RHEINTALER SPARGEL*  
*VOM LINDENHOF, FAMILIE GOOD:*

-MIT OBERLÄNDER ROHSCHINKEN, BRAUNER BUTTER  
UND JUNGEN KARTOFFELN

FR. 32.-

-MIT ROSA GEBRATENEM KALBSHUFT-STEAK  
HAUSGEMACHTE KRÄUTER-BUTTER  
UND JUNGE KARTOFFELN

FR. 43.50

-HAUSGEMACHTE KARTOFFEL-GNOCCHI  
MIT SPARGELSPITZEN UND SALBEI-BUTTER

FR. 28.-

GROSSER STRAUSS VON BLATTSALATEN  
MIT GEBRATENER SCHWEIZER POULETBRUST, BUNTEN FRÜCHTEN,  
GERÖSTETEN NÜSSEN & UNSER FRUCHTIGES HIMBEER-DRESSING

FR. 29.50

HAUSGEMACHTE DÖRRTOMATEN-RICCOTA-RAVIOLI  
MIT PINIENKERNEN, PARMESAN-SAUCE UND RUCOLA

FR. 28.50

ZARTES STEAK VOM LUGNEZER BIO-SCHWEIN  
MIT BÜNDNER PIZOKEL UND GEMÜSE- ALLERLEI FR. 36.50

WIENER SCHNITZEL VOM KALBFLEISCH MIT KNUSPRIGEN POMMES FRITES,  
PREISELBEEREN UND GEMÜSE-BOUQUET FR. 39.-

CAPUNS „REGIONALE SPEZIALITÄT“  
GROSSE SPÄTZLI MIT TROCKENFLEISCHWÜRFEL,  
GEWICKELT IN MANGOLDBLÄTTER UND ANSCHLIESSEND GRATINIERT FR. 26.50

» *ALS VEGETARISCHE VARIANTE* FR. 26.50

PANIERTES SCHWEINS-SCHNITZEL MIT POMMES FRITES FR. 27.-

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 AUS ÖSTERREICH  
FISCH NACH ANGEBOT AUS DEM ZERFREILASEE & ALPENFISCHZUCHT „VAL LUMNEZIA“

## DESSERTS

HAUSGEMACHTER FRÜCHTEKUCHEN MIT RAHM	FR. 7.-
SCHOKOLADEN-TORTE MIT FRUCHT-KOMPOTT UND JOGHURT-EIS	FR. 12.50
WARMER APFELSTRUDEL MIT VANILLE-GLACÉ	FR. 9.50
BEEREN-PARFAIT MIT JOGHURTSCHAUM UND RHABARBER	FR. 12.50
„ROMANOFF“ VANILLE-EIS MIT MARINIERTEN ERDBEEREN AUS DER BÜNDNER HERRSCHAFT	FR. 13.50
AUSWAHL VON HART- & WEICHKÄSE MIT FRÜCHTEBROT	FR. 17.50

## COUPES, GLACÉ & HAUSGEMACHTE SORBETS

EISCAFE *ALPINA*	FR. 10.50
„NUSS - COUPE“ ZWEIERLEI HAUSGEMACHTES NUSSGLACÉ UND KARAMELLISIERTE NÜSSE	FR. 13.-
„COUPE DÄNEMARK“ VANILLE-EIS MIT WARMER SCHOKOLADENSAUCE UND GERÖSTETEN MANDELN	FR. 10.50
„COUPE CARAMEL“ KARAMELL-EIS MIT MERINGUE-CRUMBLES UND KARAMELL-SAUCE	FR. 10.50
ERFRISCHENDES BIRNENSORBET MIT EISGEKÜHLTEM WILLIAMS	FR. 13.-
EIS - SORTEN: VANILLE, SCHOKOLADE, ERDBEER, MOCCA, JOGHURT, KARAMELL	PRO KUGEL FR. 3.50
HAUSGEMACHTE SORBETS SOWIE HAUSGEMACHTE GLACÉ : SORBET: HIMBEER, MANGO, PASSIONSFRUCHT GLACÉ: WALDBEER, BAILEYS, HASELNUSS ODER WALNUSS	PRO KUGEL FR. 4.20
MIT RAHM	FR. 1.50