

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	FR. 24.50
BURRATA AUF LAUWARMER PEPPERONATA MIT RUCCOLA	FR. 18.50
CARPACCIO VOM VALSER SAIBLING MIT AVOCADO-TÜRMCHEM UND LIMETTE	FR. 21.50
RINDS- TARTAR MIT GEBRATENEM WACHTELEI UND KAPERN SERVIERT MIT TOAST & BUTTER	FR. 22.50
BUNTE, SAISONALE BLATTSALATSCHÜSSEL MIT CROÛTONS WÄHLEN SIE IHRE LIEBLINGSSALATSAUCE: <i>FRENCH-DRESSING, BALSAMICO-DRESSING</i> <i>ODER UNSER SOMMERLICHES HIMBEER-DRESSING</i>	FR. 10.50

AUS DEM SUPPENTOPF

TRADITIONELLE BÜNDNER GERSTENSUPPE	FR. 10.50
SÜSSKARTOFFEL-ZITRONENGRAS-SÜPPCHEN MIT GESCHMORTEN ANANAS-WÜRFELCHEN	FR. 12.50

SOMMER-GENUSS

GROSSER STRAUSS VON BLATTSALATEN MIT GEBRATENER SCHWEIZER POULETBRUST, BUNTEN FRÜCHTEN, GERÖSTETEN NÜSSEN & HIMBEER-DRESSING	FR. 28.50
HAUSGEMACHTE KARTOFFEL-GNOCCHI MIT ITALIENISCHEM GEMÜSE UND BASILIKUM-PESTO	FR. 28.–
HAUSGEMACHTE SPINAT-RICOTTA-RAVIOLI MIT WEISSWEIN-SCHAUM UND PARMESAN-SPÄNEN	FR. 27.50
CAPUNS „REGIONALE SPEZIALITÄT“ GROSSE SPÄTZLI MIT TROCKENFLEISCHWÜRFELI, GEWICKELT IN MANGOLDBLÄTTER UND ANSCHLIESSEND GRATINIERT	FR. 26.50
» <i>ALS VEGETARISCHE VARIANTE</i>	FR. 26.50
PANIERTES SCHWEINS-SCHNITZEL MIT POMMES FRITES	FR. 21.50

ZARTES STEAK VOM LUGNEZER ALP-SCHWEIN
MIT GEMÜSE- ALLERLEI UND BÜNDNER PIZOKELS FR. 36.50

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

ZART-ROSA GEBRATENES SCHWEIZER RINDS-STEAK AUF RUCCOLA-BEET
MIT JUNGEN KARTOFFELN UND MEDITERRANEM GEMÜSE FR. 45.-

„TARTAR-LASAGNE“
RINDS-TARTAR GESCHICHTET MIT KARTOFFEL-STAMPF, SPINAT & SPIEGELEI FR. 39.50

AM STÜCK GEBRATENE UND SERVIERTE FORELLE AUS DEM ZERFREILA-SEE,
DÖRR-TOMATEN- COUSCOUS UND BLATTSPINAT FR. 44.-

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
HAUSGEMACHTER APFELSTREUSEL-KUCHEN MIT BAILEYS-GLACÉ	FR. 9.50
ERDBEER-PARFAIT MIT RHABARBER	FR. 12.50
SOMMERLICHER GENUSS MIT JOGHURT & BEEREN	FR. 12.50
AUSWAHL VON HART- & WEICKÄSE MIT FRÜCHTEBROT	FR. 17.-
EISCAFE *ALPINA*	FR. 9.50
„NUSS - COUPE“ ZWEIERLEI HAUSGEMACHTES NUSSGLACÉ MIT KARAMELLISIERTEN NÜSSEN & KARAMELL-SAUCE	FR. 12.50
„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. 12.50
EIS -AROMEN: VANILLE, SCHOGGI, ERDBEER, MOCCA, JOGHURT, KARAMELL, BAILEYS	PRO KUGEL FR. 3.50
HAUSGEMACHTE SORBETS : HIMBEER, KIWI, PASSIONSFRUCHT, ZITRONE	PRO KUGEL FR. 4.20
MIT RAHM	FR. 1.50