

WILLKOMMEN IM ALPINA VALS

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

KNACKIGES UND BELIEBTES ZUM BEGINNEN

HOLZBALKEN MIT VORSPEISEN-HÄPPLI AUS GRAUBÜNDEN
SERVIERT MIT HAUSGEMACHTEM FRÜCHTEBROT

FR. 25.50

VITELLO TONNATO

DÜNN AUFGESCHNITTENES VOM KALB MIT THUNFISCH-SAUCE,
KAPERN UND ROTEN ZWIEBELN

FR. 24.50

BURRATA AUF RUCOLA MIT WARMER PEPERONATA,
HAUSGEMACHTES PESTO UND GERÖSTETE PINIENKERNE

FR. 18.50

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

ZITRONENGRAS-CURRY-SUPPE MIT GESCHMORTEN ANANAS-WÜRFELN

FR. 12.50

SOMMER-GENUSS

| | |
|---|-----------|
| GROSSER STRAUSS VON BLATTSALATEN MIT GEBRATENER SCHWEIZER POULETBRUST, BUNTEN FRÜCHTEN, GERÖSTETEN NÜSSEN UND DEM SOMMERLICHEN HIMBEER-DRESSING | FR. 29.50 |
| HAUSGEMACHTE KARTOFFEL-GNOCCHI MIT RATATOUILLE UND BASILIKUM-PESTO | FR. 28.50 |
| HAUSGEMACHTE DÖRRTOMATEN-RICOTTA-RAVIOLI MIT PINIENKERNEN, PARMESAN-SAUCE UND RUCOLA | FR. 28.50 |
| 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. 27.– |

| | |
|--|-----------|
| ZARTES STEAK VOM LUGNEZER BIO-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 KALBSHUFT-STEAK MIT MEDITERRANEM GEMÜSE UND ROSMARIN-KARTOFFEL | FR. 44.- |
| IM GANZEN GEBRATENER SAIBLING VON DER ALPENFISCHZUCHT „FAMILIE CAPEDE, VAL LUMNEZIA“, DAZU TOMATEN-COUS COUS UND BLATTSPINAT | FR. 46.- |

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 |
| APFELSTRUDEL MIT VANILLE-GLACÉ | FR. 9.50 |
| MANGO – PARFAIT MIT PASSIONSFRUCHT-KERNEN, HIMBEER & JOGHURT | FR. 13.50 |
| WEISSES SCHOKOLADEN-MOUSSE MIT PFIRSICH-VANILLE-KOMPOTT UND KAREMELLISierter WEISSER SCHOGGI | FR. 13.50 |
| „FRUCHTIGER JOGHURT-BECHER“ – JOGHURT UND WALDBEER-GLACÉ, MIT JOGHURT-ESPUMA UND BEERENKOMPOTT | FR. 12.50 |
| AUSWAHL VON HART- & WEICHKÄSE MIT FRÜCHTEBROT | FR. 17.50 |

COUPES, GLACÉ & HAUSGEMACHTE SORBETS

| | |
|---|--------------------|
| EISCAFE *ALPINA* | FR. 10.50 |
| „AMARETTI-BECHER“ HAUSGEMACHTES AMARETTI-GLACÉ, ZWEIERLEI NUSSGLACÉ UND AMARETTIS MIT EINEM SCHUSS AMARETTO-LIKÖR | FR. 13.50 |
| „COUPE DÄNEMARK“ VANILLEEIS MIT WARMER SCHOKOLADENSAUCE UND GERÖSTETEN MANDELN | FR. 10.50 |
| „COUPE CAMEL“ KAREMELL-EIS MIT MERINGUE-CRUMBLES UND KAREMELL-SAUCE | FR. 10.50 |
| ERFRISCHENDES BIRNENSORBET MIT EISGEKÜHLTEM WILLIAMS | FR. 13.50 |
| EIS-AROMEN: VANILLE, SCHOGGI, ERDBEER, MOCCA, JOGHURT, KAREMELL | PRO KUGEL FR. 3.50 |
| HAUSGEMACHTE SORBETS SOWIE HAUSGEMACHTE GLACÉ: SORBET: HIMBEER, MANGO, PASSIONSFRUCHT GLACÉ: WALDBEER, BAILEYS, AMARETTO, HASELNUSS ODER BAUMNUSS | PRO KUGEL FR. 4.20 |

MIT RAHM

*** HOTEL
ALPINA
VALS

FR. 1.50