

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 FR. 24.50

KNACKIGER EISBERGSALAT MIT LAUWARMEN SPECK-DRESSING & SPECK-CHIP FR. 12.50

NÜSSLISALAT MIT SÜSS-SAUREM KÜRBIS UND GEBACKENEN FETAKÄSE-WÜRFELN FR. 15.50
KÜRBISKERNVINAIGRETTE & KARAMELLISIERTEN KERNEN

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

BUNTE, SAISONALE BLATTSALATSCHÜSSEL MIT CROUTONS FR. 10.50

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

AUS DEM SUPPENTOPF

TRADITIONELLE BÜNDNER GERSTENSUPPE FR. 10.50

PASTINAKEN-SÜPPCHEN MIT ZIMT FR. 12.50

KÜRBIS-MARONI-SUPPE MIT KERNÖL UND KERNEN FR. 12.50

WINTER GENUSS

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

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

ROSA GEBRATENES LAMM MIT BÜNDNER RAHMPOLENTA
UND RATATOUILLE-GEMÜSE FR. 41.-

RAGOUT VOM HEIMISCHEN HIRSCH-FLEISCH
SERVIERT MIT SCHUPFNUDELN UND WILDBEILAGEN FR. 38.-

STEAK VOM SCHWEIZER RIND
MIT HAUSGEMACHTEM KRÄUTER-BUTTER,
ROSMARIN-KARTOFFELN UND GEMÜSE VOM WINTER-MARKT FR. 44.-

HAUSGEMACHTE DÖRRTOMATEN – RICOTTA – RAVIOLI MIT PINIENKERNEN SERVIERT MIT PARMESAN-SAUCE	FR. 28.50
RAHM-POLENTA MIT DÖRRPFLAUMEN, DAZU VALSER BERGKÄSE, EINGELEGTE FRÜCHTE UND PREISELBEEREN	FR. 27.50
CAPUNS „REGIONALE SPEZIALITÄT“ GROSSES SPÄTZLI MIT TROCKENFLEISCHWÜRFELI, GEWICKELT IN MANGOLDBLÄTTER UND GRATINIERT	FR. 26.50
» <i>ALS VEGETARISCHE VARIANTE</i>	FR. 26.50
HAUSGEMACHTE KARTOFFEL-GNOCCHI MIT MEDITERRANEM GEMÜSE UND BASILIKUMPESTO	FR. 28.–
PANIERTES SCHWEINS-SCHNITZEL MIT POMMES FRITES	FR. 21.50

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

DESSERTS

HAUSGEMACHTER FRÜCHTEKUCHEN 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
VALSER TATSCH MIT HAUSGEMACHTEM NUSS-GLACÉ UND FRÜCHTEN	FR. 12.50
APFELSTRUDEL MIT VANILLE-GLACÉ	FR. 9.50
BÜNDNER NUSSTORTE MIT KARAMELL-GLACÉ	FR. 12.50
PISTAZIEN - PARFAIT MIT HIMBEER UND SCHOGGI-CRUMBLRES	FR. 12.50
AUSWAHL VON HART- & WEICHKÄSE MIT SELBSTGEMACHTEM FRÜCHTEBROT	FR. 17.50

COUPES, GLACÉ UND HAUSGEMACHTE SORBETS

EISCAFE *ALPINA*	FR. 9.50
„NUSS - COUPE“ ZWEIERLEI HAUSGEMACHTES NUSSGLACÉ MIT KARAMELLISIERTEN NÜSSEN & KARAMELL-SAUCE	FR. 12.50
„COUPE DÄNEMARK“ VANILLE-EIS MIT WARMER SCHOKOLADENSAUCE UND GERÖSTETEN MANDELN	FR. 10.50
„COUPE CARMEL“ KARAMELL-EIS MIT MERINGUE-CRUMBLES UND KARAMELL-SAUCE	FR. 10.50
ERFRISCHENDES BIRNENSORBET MIT EISGEKÜHLTEM WILLIAMS	FR. 12.50
EIS AROMEN VANILLE, SCHOKOLADE, ERDBEER, MOCCA, JOGHURT, KARAMELL	PRO KUGEL FR. 3.50
HAUSGEMACHTE SORBETS : HIMBEER, PASSIONSFRUCHT, ZITRONE	PRO KUGEL FR. 4.20
MIT RAHM	FR. 1.50