

# Ganz herzlich willkommen!

## Danke, dass Sie heute Abend bei uns sind.

In unserer Küche legen wir grössten Wert auf Frische und Selbstproduziertes.

Fertigprodukte werden kaum den Weg in unsere Produktionsräume finden. Ob Saucen, Beilagen oder Süßspeisen: (fast) alles ist im Haus selbst zubereitet worden. Unsere Köche am Herd produzieren selbstverständlich „à la minute“, das heisst, jedes Gericht wird nach Bestellungseingang frisch gekocht und zubereitet.

Von Herzen wünschen wir Ihnen nun einen guten Appetit und gemütliche, genussreiche Momente in unserem Haus.

Florian Friedl mit Küchenteam  
Christin Brietzke mit Serviceteam  
Räto & Verena Conzett, Gastgeber

### Gut zu wissen!

Fleisch und Fisch beziehen wir aus folgenden Ländern:

Rind	Schweiz	Crevetten (Zucht)	Vietnam
Kalb	Schweiz	Kabeljau	Norwegen
Schwein	Schweiz	Forelle	Schweiz

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranz auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.



# Unsere Wochenspezialität

## „Bratentag“

jeden Dienstag und Samstag

## Kalbsbraten

während 32 Stunden Sous-Vide gegart

Kartoffelstock | frisches Marktgemüse

Fr. 39.00



# Salate und Vorspeisen

## Klassischer gemischter Salat

Hausdressing oder französische Sauce 14

## Nüsslisalat „Alpina“

Ei | französische Sauce | mit/ohne Speck 20

## Winterlicher Blattsalat

Gewürzbirne | gebrannte Mandeln | Granatapfelkerne  
Sprossen | Kerne | Preiselbeerdressing

Vorspeise 14

Hauptgang 19

mit karamellisiertem Ziegenkäse + 9

mit Black Tiger Crevetten (3 Stück) +15

## Bündner Spezialitätenplatte

Rohschinken | Bündnerfleisch | Salsiz  
Speck | regionaler Alpkäse

23

ab 2 Personen 34

## Tatar vom Rind

Toast | Salatgarnitur | Mustard-BBQ 24

Hauptgang 36

## Gebeiztes Forellenfilet

Eingelegte Orange | Rotkabis 21



# Suppen

## Bündner Gerstensuppe

„Schanfigger Art“

für den kleinen Hunger 10

15

## Consommé vom Rind

Flädli | Gemüse | Blätterteigstange

13

## Tagessuppe

für den kleinen Hunger 9

13

# Hauptspeisen

## Winter-Pizokel

Wirz | Camembert | Birne | Walnüsse  
mit/ohne Speck

für den kleinen Hunger 25

31

## Trüffel-Tagliatelle

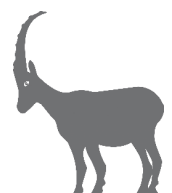
Trüffel-Cognacsauce | Trüffelhobel

für den kleinen Hunger 19

34



Zürcher Kalbsgeschnetzeltes		
Kartoffelrösti   Champignons		48
Wienerschnitzel vom Kalb „Alpina Art“		
Pommes frites   Salatbeilage   Preiselbeeren		48
Rindsfilet Swiss Gourmet Beef <sup>180g</sup>		
Gemüsevariation   Kräuterbutter   Pommes frites		59
Kalbskopfbäckchen		
Schmorgemüse   Kräuterseitling		
Rosmarin Pommes Parisienne		48
Kabeljaufilet		
Pimientos de Padrón   Chorizognocchi		41
Black Tiger Crevetten		
Thaicurry-Kokos-Limettenrisotto	3 Crevetten	33
	5 Crevetten	41



# Kinderteller

Wienerli Kartoffelsalat	10
Kleines Kalbsschnitzel (nature oder paniert) Gemüse   Pommes frites	18
Spaghetti Nature oder mit Tomatensauce	9
Fischstäbchen Buntes Gemüse   Pommes frites	14
Chicken Nuggets Pommes frites	14

# Desserts

Winterzauber Zimtmousse   Mandarinenbisquit   Mandarinenengel	15
Coupe Dänemark Vanilleglacé   heisse Schokoladensauce Rahm   geröstete Mandelblätter	14



Coupe Gruyere  
Schokoladenglacé | Meringues  
kandierte Orange | Rahm 14

Eiskaffee Schweizer Art  
Vanilleglacé | Moccaglacé | Kirsch | Rahm 14

Hausgemachtes Sorbet  
• Himbeere  
• Zitrone  
• Mango-Passionsfrucht pro Kugel 5  
weitere Aromen auf mündliche Empfehlung

Crèmiges Eis von Mövenpick  
• Schokolade  
• Vanille  
• Erdbeere  
• Mocca  
• Stracciatella  
• Mandel-Honig pro Kugel 4

Schlagrahm 2  
Hausgemachte Schokoladensauce 3

Beerenauslese Cuvée 2017 4 cl 7  
Welschriesling und Chardonnay  
Gerhard Kracher, Illmitz (Burgenland, Österreich)

