

Ganz herzlich willkommen und danke, dass Sie heute Abend bei uns sind!

In unserer Küche legen wir den grössten Wert auf Frische und selbst Produziertes.

Fertigprodukte werden nie den Weg in unsere Produktionsräume finden. Ob Saucen, Beilagen oder Süssspeisen: 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:

Kalb	Schweiz	Poulet	Schweiz
Rind	Schweiz	Lachs	Norwegen
Schwein	Schweiz	Thunfisch	FAO 71
Crevetten (Zucht)	Vietnam	Seezunge	Niederlande
Lamm	Schweiz	Skrei	FAO 27



Unsere Wochenspezialität

„Bratentag“

jeden Dienstag und Samstag

Kalbsbraten

während 32 Stunden Sous-Vide gegart

Kartoffelstock | Frisches Marktgemüse

Fr. 36.00



Salate und Vorspeisen

Grüne Blattsalate

Hausdressing oder französische Sauce 10

Klassischer gemischter Salat

Hausdressing oder französische Sauce 12

Nüsslisalat „Alpina“

Ei | Speck | Französische Sauce 18

Winterlicher Blattsalat

Datteln | Gebrannte Mandeln

Sprossen | Granatapfelvinaigrette 17

mit karamellisiertem Ziegenkäse 28

mit grillierter Pouletbrust 34

mit Riesencrevetten (3 Stück) 31

Tatar vom Rind roh oder angebraten

Toast | Salatgarnitur | Mustard-BBQ 22

als Hauptgang 34

Prättigauer Wachtel

Rote & Gelbe Beete | Verschiedene Texturen

Balsamico 22



Kalbsfilet trifft Thunfisch

Thunfisch grilliert | Thunfischcrème
Rosa Kalbsfilettranchen | Meerrettich
Granny Smith | Portwein Schalotten

24

Suppen

Gelbe Beete-Crèmesuppe

Knusperbirne | Birnenbrot

12

Rindsconsommé

Kräuterflädli | Gemüse

14

Bündner Gerstensuppe

„Schanfigger Art“

14

für den kleinen Hunger 9



Hauptspeisen

Winter-Pizokel

Wirz Datteln Speck Walnüsse	27
für den kleinen Hunger	21

Siedfleisch vom Rind

Bouillongemüse Apfel-Meerrettichmousse Kartoffelstroh	34
--	----

Berner Weidelammkarree

Mini-Kürbis Süsskartoffel Schalotten	45
--	----

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes

Kartoffelrösti Champignons	44
------------------------------	----

Wienerschnitzel vom Kalb „Alpina Art“

Pommes frites Salatbeilage Preiselbeeren	44
--	----

Black Tiger Crevetten

Thai Curry-Kokos-Limettenrisotto

3 Stück	31
5 Stück	39



Gebratenes Filet vom Skrei

Hausgemachte zweierlei Tagliatelle | Chorizo
Blattspinat

34

Seezunge im Ganzen gebraten

Gurkensalat | Junge Kartoffeln

52



Vom 800 Grad heissen Steak-Ofen:

Swiss Gourmet Beef

Entrecôte	300g	66
Rib Eye	300g	60
Rindsfilet	180g	56

Swiss Gourmet Schwein

Schweinskotelette	250g	32
-------------------	------	----

Swiss Gourmet Poulet

Pouletbrust	200g	24
-------------	------	----

Fisch

Lachssteak	200g	29
------------	------	----

Beilagen

Tagliatelle Thai Curry-Kokos-Limettenrisotto Pommes frites Kleine Kartoffeln Salat Saisongemüse Baby-Blattspinat	pro Beilage	5.50
--	-------------	------

Hausgemachte Kräuterbutter BBQ-Sauce Knoblauchdip	pro Beilage	3
--	-------------	---



Kinderteller

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



Desserts von Pâtissière Elisabeth

Lauwarmes Pistazientörtli Amarettoglacé	14
Rosmarin-Crème Brûlée Haselnuss-Nougatglacé	14
Luftiges Mousse von der Toblerone Ananassorbet	14
Coupe Dänemark Vanilleglacé Heisse Schokoladensauce Rahm Geröstete Mandelblätter	12
Haselnuss-Nougatbecher Vanilleglacé Nougatglacé Geröstete Haselnüsse Karamellsauce Rahm	14
Gerührter Mango-Passionsfruchtbecher Joghurtglacé Mango-Passionsfruchtsorbet Mango-Passionsfruchtsauce	14
Eierlikörbecher Vanilleglacé Eierlikör Rahm	14



Eiskaffee nach Wiener oder Schweizer Art 12

Hausgemachtes Sorbet

- Ananas
- Himbeere
- Zitrone
- Mango-Passionsfrucht

pro Kugel 5

weitere Aromen auf mündliche Empfehlung

Crèmiges Eis von Mövenpick

- Schokolade
- Vanille
- Erdbeere
- Mocca
- Karamell
- Joghurt
- Zimt

pro Kugel 4

Schlagrahm 2

Hausgemachte Karamellsauce 3

Hausgemachte Schokoladensauce 3

Rohmilchkäse vom Käseschlitten

Preis je nach Auswahl

