

Ganz herzlich willkommen und danke, dass Sie heute 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 Konzett, Gastgeber

Gut zu wissen!

Fleisch und Fisch beziehen wir aus folgenden Ländern:

Rind
Kalb
Schwein

Schweiz
Schweiz
Schweiz

Crevetten (Zucht)
Kabeljau

Vietnam
Norwegen



Salate und Vorspeisen

Klassischer gemischter Salat

Hausdressing oder französische Sauce 12

Nüsslisalat „Alpina“

Ei | französische Sauce | mit/ohne Speck 18

Winterlicher Blattsalat

Gewürzbirne | gebrannte Mandeln | Granatapfelkerne
Sprossen | Kerne | Preiselbeerdressing

Vorspeise 12

Hauptgang 17

mit karamellisiertem Ziegenkäse + 9

mit Black Tiger Crevetten (3 Stück) +15

Bündner Spezialitätenplatte

Rohschinken | Bündnerfleisch | Salsiz
Speck | regionaler Alpkäse

21

ab 2 Personen 32

Tatar vom Rind

Toast | Salatgarnitur | Mustard-BBQ 22

Hauptgang 34



Suppen

Bündner Gerstensuppe

„Schanfigger Art“

14

für den kleinen Hunger 9

Consommé vom Rind

Flädli | Gemüse | Blätterteigstange

12

Tagessuppe

12

für den kleinen Hunger 8

Hauptspeisen

Winter-Pizokel

Wirz | Camembert | Birne | Walnüsse | mit/ohne Speck 29

für den kleinen Hunger 23

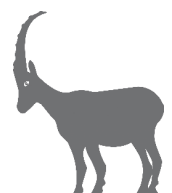
Kartoffelrösti «Walliser Art»

Raclettekäse | Spiegelei | mit/ohne Speck

23



Kalbsbratwurst Kartoffelrösti Zwiebelsauce	23
Wienerschnitzel vom Kalb „Alpina Art“ Pommes frites Salatbeilage Preiselbeeren	48
Rindsfilet Swiss Gourmet Beef ^{180g} Gemüsevariation Kräuterbutter Pommes frites	59
Kabeljaufilet Pimientos de Padrón Chorizognocchi	39



Kinderteller

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



Desserts

Coupe Dänemark

Vanilleglacé | heiße Schokoladensauce
Rahm | geröstete Mandelblätter

12

Coupe Gruyère

Meringues | Schokoladenglacé | Kandierte Orange
Rahm

14

Eiskaffee Schweizer Art

Vanilleglacé | Moccaglacé | Kirsch | Rahm

14

Hausgemachtes Sorbet

- Himbeere
- Zitrone
- Mango-Passionsfrucht

weitere Aromen auf mündliche Empfehlung

pro Kugel 5

Crèmiges Eis von Mövenpick

- Schokolade
- Vanille
- Erdbeere
- Mocca
- Stracciatella
- Mandel-Honig

pro Kugel 4

Schlagrahm

2

Hausgemachte Schokoladensauce

3

