

Ganz herzlich willkommen und danke, dass Sie heute 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
Rind
Schwein
Crevetten (Zucht)
Lamm

Schweiz
Schweiz
Schweiz
Vietnam
Schweiz

Poulet
Lachs
Thunfisch
Seezunge
Skrei

Schweiz
Norwegen
FAO 71
Niederlande
FAO 27



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

Bündner Spezialitätenplatte

Rohschinken | Bündnerfleisch | Salsiz

Speck | Regionaler Alpkäse 21

ab 2 Personen 32

Schweizer Wurst-Käse-Salat garniert

21

Tatar vom Rind roh oder angebraten

Toast | Salatgarnitur | Mustard-BBQ 22

als Hauptgang 34



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

Kartoffelrösti „Walliser Art“

Raclettekäse | Spiegelei | Speck 23

Kalbsbratwurst

Federkohl | Kartoffelrösti | Zwiebelsauce 23

Fleischkäse

Lauwarmer Kartoffelsalat | Spiegelei | Salatbouquet 23

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



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
Coup 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

Crémiges Eis von Mövenpick

- Schokolade
- Vanille
- Erdbeere
- Mocca
- Karamell
- Joghurt
- Zimt pro Kugel 4

Schlagrahm 2

Hausgemachte Karamellsauce 3

Hausgemachte Schokoladensauce 3

