

Ganz herzlich willkommen!

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 (Küchenchef)
und Marco Meier (Sous Chef) mit Kreativteam

Christin Brietzke (Chef de Service)
und Larissa Aepli (2. Chef de Service) mit Verwöhnteam

Räto & Verena Conzett, Gastgeber

Gut zu wissen!

Fleisch und Fisch beziehen wir aus folgenden Ländern:

Rind	Schweiz	Crevetten (Zucht)	Vietnam
Kalb	Schweiz	Skrei	Norwegen
Schwein	Schweiz	Poulet	Schweiz

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



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

Apfel-Randen-Chutney | Glasierte Maroni

Gebrannte Mandeln | Granatapfelkerne

Granatapfelvinaigrette | Sprossen 12

als Hauptgang 17

mit karamellisiertem Ziegenkäse + 9

mit gegrillter Pouletbrust +14

mit Riesencrevetten (3 Stück) +15

Bündner Spezialitätenplatte

Rohschinken | Bündnerfleisch | Salsiz

Speck | regionaler Alpkäse 21

ab 2 Personen 32



Schweizer Wurst-Käse-Salat garniert 21

Tatar vom Rind

Toast | Salatgarnitur | Mustard-BBQ 22

als Hauptgang 34

Suppen

Rindsconsommé

Zitronengras | Glasnudeln | Gemüse

Poulet-Wan Tan 14

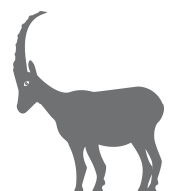
Bündner Gerstensuppe

„Schanfigger Art“

für den kleinen Hunger 14
9

Tagessuppe

für den kleinen Hunger 12
8



Hauptspeisen

Winter-Pizokel

Federkohl | Datteln | Speck | Geröstete Walnüsse 27
für den kleinen Hunger 21

Äplermagronen

Bergkäse | Geröstete Zwiebeln | Apfelmus 21

Kartoffelrösti «Walliser Art»

Raclettekäse | Spiegelei | Speck 23

Kalbsbratwurst

Kartoffelrösti | Zwiebelsauce 23

Fleischkäse

Lauwarmer Kartoffelsalat | Spiegelei | Salatbouquet 23

Wienerschnitzel vom Kalb „Alpina Art“

Pommes Frites | Salatbeilage | Preiselbeeren 44

Swiss Prime Schweinskotelette

Gemüsevariation | Kräuterbutter

Getrüffelte Pommes Frites 39



Gebratenes Filet vom Skrei
Weisskabis-Kartoffelragout | Chorizosalsa 36

Black Tiger Crevetten
Thai Curry-Kokos-Limettenrisotto
3 Stück 31
5 Stück 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 von Pâtissière Elisabeth

Coupe Dänemark

Vanilleglacé | Heisse Schokoladensauce
Rahm | Geröstete Mandelblätter

14

Cookie Eisbecher

Vanilleglacé | Ahorn-Walnussglacé | Cookies
Rahm | Karamellsauce

14

Gerührter Apfel-Zimt-Becher

Zimtglacé | Apfelragout

14

Heisse Liebe „mal anders“

Stracciatellaglacé | Warme Heidelbeeren

14

Eiskaffee Schweizer Art

12

Hausgemachtes Sorbet

- Himbeere
- Zitrone
- Mango-Passionsfrucht
- Blutorange

pro Kugel 5

weitere Aromen auf mündliche Empfehlung



Crèmiges Eis von Mövenpick

- Schokolade
- Vanille
- Erdbeere
- Mocca
- Karamell
- Joghurt
- Stracciatella
- Walnuss

pro Kugel 4

Schlagrahm

2

Hausgemachte Schokoladensauce

3

