

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!

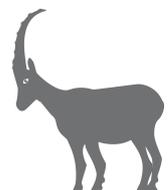
Fleisch und Fisch beziehen wir aus folgenden Ländern:

Kalb
Rind
Schwein
Crevetten (Zucht)
Lamm

Schweiz
Schweiz
Schweiz
Vietnam
Schweiz

Poulet
Lachs
Thunfisch
Skrei

Schweiz
Norwegen
FAO 71
FAO 27



Osterangebot

Fruchtiger Spargelsalat

Frühllauch | Pinienkerne | Sprossen

Hausgebeizter Lachs | gebackenes Eigelb 21

Bärlauchschaumsuppe

Grissini | Rohschinken

12

Rosa Lammhufte vom Irischen Salzwiesenlamm

Ratatouille | Bärlauchknöpfli

41

Gefüllter Kaninchenrücken im Speckmantel

mit getrockneten Tomaten und Kräutern

Spargelgemüse | Bärlauch-Kartoffelstock

41

Portion Schweizer Spargel (250g)

Sauce Hollandaise | Kleine Kartoffeln

23

- mit Bündner Rohschinken

31

- mit grillierter Lachstranche

39

- mit Schweinsschnitzel «Wiener Art»

36

Erdbeer-Rhabarbertrifle im Glas

12

Coupe Romanoff

14



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

Schweizer Wurst-Käse-Salat garniert

21

Bündner Spezialitätenplatte

Rohschinken | Bündnerfleisch | Salsiz

Speck | Regionaler Alpkäse 21

ab 2 Personen 32

Tatar vom Rind roh oder angebraten

Toast | Salatgarnitur | Mustard-BBQ 22

als Hauptgang 34



Kalbsfilet trifft Thunfisch

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

24

Suppen

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 | Zwiebelsauce | Kartoffelrösti 23

Fleischkäse

Lauwarmer Kartoffelsalat | Spiegelei | Salatbouquet 23

Siedfleisch vom Rind

Bouillongemüse | Apfel-Meerrettichmousse
Kartoffelstroh 34

Berner Weidelammkarree

Mini-Kürbis | Süsskartoffel | Schalotten 45

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes

Champignons | Kartoffelrösti 44

Wienerschnitzel vom Kalb „Alpina Art“

Salatbeilage | Preiselbeeren | Pommes frites 44



Black Tiger Crevetten

Thai Curry-Kokos-Limettenrisotto

3 Stück	31
5 Stück	39

Gebratenes Filet vom Skrei

Chorizo | Blattspinat

Hausgemachte zweierlei Tagliatelle

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
-------------	------	----

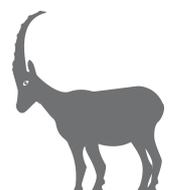
Fisch

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

Vanille-Crème brûlée	
Erdbeer-Rhabarber-Sorbet	14
Luftiges Mousse von der Toblerone	
Marinierte Erdbeeren	14
Coupe Dänemark	
Vanilleglacé Heisse Schokoladensauce	
Rahm Geröstete Mandelblätter	12
Gerührter Mango-Passionsfruchtbecher	
Joghurtglacé Mango-Passionsfruchtsorbet	
Mango-Passionsfruchtsauce	14
Eierlikörbecher	
Vanilleglacé Eierlikör Rahm	14
Eiskaffee nach Wiener oder Schweizer Art	12



Hausgemachtes Sorbet

- Erdbeer-Rhabarber
- Himbeer
- Zitrone
- Mango-Passionsfrucht

pro Kugel 5

weitere Aromen auf mündliche Empfehlung

Crèmiges Eis von Mövenpick

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

pro Kugel 4

Schlagrahm

2

Hausgemachte Karamellsauce

3

Hausgemachte Schokoladensauce

3

