

Take Away

Unsere Wochenspezialität

„Bratentag“

jeden Dienstag und Samstag

Kalbsbraten

während 32 Stunden Sous-Vide gegart

Kartoffelstock | Frisches Marktgemüse

Fr. 31.00



Salate und Vorspeisen

Klassischer gemischter Salat

Hausdressing oder Französische Sauce 10

Nüsslisalat „Alpina“

Ei | Französische Sauce | mit oder ohne Speck 14

Winterlicher Blattsalat

eingelegte Clementinen | Grapefruitchutney |
Granatapfelkerne | Erdnussknusper | Orangen-
Sanddorndressing

als Vorspeise 10

als Hauptgang 14

mit karamellisiertem Ziegenkäse + 6

mit Black Tiger Crevetten (3 Stück) +12

Bündner Spezialitätenplatte

Rohschinken | Bündnerfleisch | Salsiz
Speck | regionaler Alpkäse

17

Ab 2 Personen 28

Tatar vom Rind

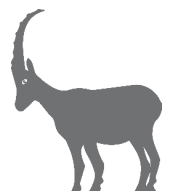
Toast | Salatgarnitur | Mustard-BBQ 17

als Hauptgang 29



Suppen

Rindsconsommé Rehravioli Gemüse Schalotten-Chutney	11
Bündner Gerstensuppe „Schanfigger Art“	9
Tagessuppe	8



Hauptspeisen

Winter-Pizokel

Federkohl | Datteln | Geröstete Walnüsse
mit oder ohne Speck

22

Hausgemachte Trüffel-Tagliatelle

Trüffelrahm | Trüffelhobel

28

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes

Kartoffelrösti | Champignons

38

Wienerschnitzel vom Kalb „Alpina Art“

Pommes Frites | Salatbeilage | Preiselbeeren

38

Rindsfilet vom Swiss Gourmet Beef^{180g}

Gemüsevariation | Kräuterbutter | Pommes Frites

48

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch

Miesmuschelragout | Hummer-Safran-Fumet

32

Black Tiger Crevetten

Thai Curry-Kokos-Limettenrisotto

3 Crevetten 27

5 Crevetten 34



Kinderteller

Wienerli Kartoffelsalat	7
Kleines Kalbsschnitzel (nature oder paniert) Buntes Gemüse Pommes Frites	15
Spaghetti Nature oder mit Tomatensauce	6
Fischstäbchen Buntes Gemüse Pommes Frites	11
Chicken Nuggets Pommes Frites	11

Desserts von Pâtissière Elisabeth

Orangen-Toblerone Trifle Blutorangensorbet	10
Honig-Cheesecake Spekulatius Lauwarme Zwetschgen	10

