Speisekarte





Liebe Gäste,

Wir freuen uns, Sie im Hotel, Restaurant ALPINA begrüssen und bedienen zu dürfen. Wir scheuen uns keine Mühe und machen unser Bestmöglichstes, um Ihnen bei einer guten Atmosphäre eine einwandfreie Mahlzeit mit dem passenden Getränk zu bieten.

Lassen Sie uns Ihre Meinung kennen. Mit Ihrer Kritik wissen wir, wo wir uns verbessern können. Mit Ihrem Lob zeigen Sie uns, dass wir uns auf dem richtigen Weg befinden.

Das alte Gute behalten wir Das neue Gute suchen wir Das alte Schlechte verlassen wir Das neue Schlechte vermeiden wir

Werte Gäste,

Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Bedienpersonal.

Guten Appetit

wünscht Ihnen das

ALPINA - TEAM

Aus dem Suppentopf

Bouillon nature		7.00
Bouillon mit Mark		9.00
Kürbiscrèmesuppe		9.80
Bündner Gerstensuppe	. Tasse	9.00
Bununer der stensuppe	Portion.	12.00
	Torttort	12.00
<u>Aus d</u>	ler Salatschüssel	
Kleiner grüner Salat		
Kleiner gemischter Sa	lat	9.50
<i>m</i> . 1	**	1400
Tomatensalat mit Moz	zarella	14.00
Alpina-Salat (grüner Sai	son-Salat mit Käserosetten	16.00
und Bündnerfleischstreifen) klein		
Grosser Salatteller mit	Ei	14.00
Wurstsalat		9.50
Wurst-Käsesalat		11.00
Wurstsalat mit gemisch	tem Salat garniert	16.00
Wurst-Käsesalat mit ge	mischtem Salat garniert	18.00
Thonsalat mit gemischte	em Salat garniert	18.00
W."11 O' 1' O	D " ' 1 D '	
Wählen Sie die Sauce:	Französisches Dressing Balsamico Dressing	
	2.000mig	
Rindstatare	klein 80 g	17.00
Toast und Butter	gross 140 g	29.00

<u>Für den kleinen Hunger</u> <u>und für unsere kleinen Gäste</u>

Pingu Portion Pommes frites mit Ketchup				
<u>Donald Duck</u> Spaghetti mit Tomatensauce		11.50		
<u>Simpsons</u> Heisse Wienerli mit Pommes frites		12.50		
<u>Felix</u> Fischknusperli mit Pommes frites		12.50		
<u>Lillifee</u> Fischknusperli mit Blattsalaten				
<u>Tarzan</u> Chicken Nuggets mit Pommes frites		12.50		
Obelix Schweinsschnitzeli paniert mit Pommes	s frites	13.50		
<u>Aladin</u> Schweinsrahmschnitzeli mit Nudeln od	ler Pommes frites	13.50		
Mr. Bean Hamburger mit Pommes frites Hamburger		13.50 9.00		
<u>Pouletflügeli</u> mit Pommes frites dazu eine feine Knoblauch-Paprikasauce	halbe Portion Portion	18.00 25.00		

<u>Hausspezialität</u> "Capuns Sursilvans"

Mangoldwickel an einer feinen Bouillonrahmsauce mit Käse und Speckstreifen überbacken

Portion	8 Stück	26.00
halbe Portion	5 Stück	17.00
Vorspeise	3 Stück	11.00

Speckstein-Spezialitäten

Alpina-Traditional

230 g Rindsfilet 54.00

Alpina-Hit

230 g Bisonfilet 59.00

Alpina-Duo

je 120 g Bison- und Rindsfilet 59.00

Wir braten das Fleisch kurz an und Sie können es dann nach belieben auf dem heissen Speckstein fertig braten. Dazu servieren wir drei verschiedene Saucen und Pommes frites.

Im Voraus erhalten Sie einen kleinen gemischten Salat.

Pfeffersteak nach Art des Hauses

(mit schwarzen, zerdrückten Pfefferkörnern und Knoblauch) dazu Pommes frites

dazu Pommes frites				
vom Schweinsnierstück	180 g 250 g	25.00 28.00		
vom Rindsentrecôte	180 g 250 g	<i>33.00 39.00</i>		
vom Rindsfilet	180 g 250 g	<i>37.00 43.00</i>		
vom Bisonfilet	180 g 250 g	40.00 47.00		

Warme Tellergerichte

Schweinefleisch

Paniertes Schnitzel Pommes frites		22.00
Cordon bleu (mit Brigelser Käse) Röstikroketten und Gemüsegarniture	Kalbfleisch	35.00 41.00
<u>Kalbfleisch</u>		
Geschnetzeltes nach Zürcher Art Rösti		34.00
Kalbsleber mit Salbei und Madeirajus Rösti		32.50
Rahmschnitzel Nudeln und Gemüsegarniture		40.00
<u>Rindfleisch</u>		
Entrecôte (200 g) mit Kräuterbutter Pommes frites und Gemüsegarniture		41.00
Rindsfilet (200 g) mit Kräutern überbad Gemüse und Capuns	cken	46.00
<u>Lammfleisch</u>		
Lammrückenfilet "Provençale" Rösti und Gemüsegarniture		39.00

Steak und Salat

Pouletbrust Schweinssteak Kalbsschnitzel Entrecôte Rindsfilet	160 g 180 g 150 g 180 g 180 g	22.00 25.00 33.00 33.00 37.00
Riesenkrevetten (gebraten in Olivenöl mit Knoblauch, schu	200 g	33.00
mit Pommes frites	plus	6.00

Aus der vegetarischen Küche

Gemüseteller mit gefüllten Röstikroketten	18.50
Maluns Maluns mit Apfelmus und Brigelser Käse	23.50
Vegetarische Capuns Spätzliteig und Gemüsewürfel in Mangoldblätter gewickelt	23.00

<u>auf Vorbestellun</u>	g ab 2 Personen	
Fone	due	
Fondue Chinoise	pro Person	46.00
200 g Fleisch (Rind u. Kalb) pro Person	_	
Château	ıbriand	
Rindsfilet am Stück gebraten n	nit Sauce Bérnaise	
reich mit Gemüse garniert		
und Beilage nach Wunsch	pro Person	51.00
(in zweimal serviert)		

Fleischherkunft:	Poulet	Schweiz		Schwein	Schweiz
	Kalb	Schweiz		Rind	Schweiz
Lamm Riesenkre	Lamm	Schweiz,	/Neuseeland	Bison	Canada
	evetten	Vietnam			

Wir legen grossen Wert darauf, durch unsere Metzgerei Schmed so viel Fleisch wie möglich von den regionalen Bauern zu beziehen.