

Speisekarte

Hotel Alpina



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 <i>nature</i>	7.00
Bouillon <i>mit Mark</i>	9.00
Kürbisschaumsuppe „ <i>Alpina-Art</i> “	9.80
Bündner Gerstensuppe	9.00
<i>Tasse</i>	9.00
<i>Portion</i>	12.00

Aus der Salatschüssel

Kleiner grüner Salat	8.50
Kleiner gemischter Salat	9.50
Tomatensalat mit Mozzarella	14.00
Alpina-Salat (<i>grüner Saison-Salat mit Käserosetten und Bündnerfleischstreifen</i>)	16.00
<i>klein</i>	11.00
Grosser Salatteller <i>mit Ei</i>	14.00
Wurstsalat	9.50
Wurst-Käsesalat	11.00
Wurstsalat <i>mit gemischtem Salat garniert</i>	16.00
Wurst-Käsesalat <i>mit gemischtem Salat garniert</i>	18.00
Thonsalat <i>mit gemischtem Salat garniert</i>	18.00

Wählen Sie die Sauce: *Französisches Dressing*
 Balsamico Dressing

Hirschcarpaccio

<i>Leicht gesalzene und angetrocknete Hirschbinde fein geschnitten mit reifem Brigelser Käse, sautierten Steinpilzen, Ruccola und Cherrytomaten</i>	17.00
---	-------

Für den kleinen Hunger **und für unsere kleinen Gäste**

Pingu

Portion Pommes frites mit Ketchup 7.50

Donald Duck

Spaghetti mit Tomatensauce 11.50

Simpsons

Heisse Wienerli mit Pommes frites 12.50

Felix

Fischknusperli mit Pommes frites 12.50

Lillifee

Fischknusperli mit Blattsalaten 12.50

Tarzan

Chicken Nuggets mit Pommes frites 12.50

Obelix

Schweinsschnitzeli paniert mit Pommes frites 13.50

Aladin

Schweinsrahmschnitzeli mit Nudeln oder Pommes frites 13.50

Mr. Bean

Hamburger mit Pommes frites 13.50

Hamburger 9.00

Hausspezialität

„Capuns Sursilvans“

**Mangoldwickel an einer feinen Bouillonrahmsauce
mit Käse und Speckstreifen überbacken**

Portion	8 Stück	27.00
halbe Portion	5 Stück	19.00
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

vom Schweinsnierstück	180 g	25.00
	250 g	28.00
vom Rindsentrecôte	180 g	33.00
	250 g	39.00
vom Rindsfilet	180 g	37.00
	250 g	43.00
vom Bisonfilet	180 g	40.00
	250 g	47.00

Warme Tellergerichte

Schweinefleisch

Paniertes Schnitzel

Pommes frites 22.00

Cordon bleu (mit Brigelser Käse)

Röstikroketten und Gemüse garniture 35.00

Kalbfleisch 41.00

Kalbfleisch

Geschnetzeltes nach Zürcher Art

Rösti 34.00

Kalbsleber mit Salbei und Madeirajus

Rösti 32.50

Rahmschnitzel

Nudeln und Gemüse garniture 40.00

Rindfleisch

Entrecôte (200 g) mit Kräuterbutter

Pommes frites und Gemüse garniture 41.00

Rindsfilet (200 g) mit Kräutern überbacken

Gemüse und Capuns 46.00

Lammfleisch

Lammrückenfilet „Provençale“

Rösti und Gemüse garniture 39.00

Steak und Salat

Pouletbrust	160 g	22.00
Schweinssteak	180 g	25.00
Kalbsschnitzel	150 g	33.00
Entrecôte	180 g	33.00
Rindsfilet	180 g	38.00
Riesenkrevetten	200 g	33.00
<i>(gebraten in Olivenöl mit Knoblauch, schwarzem Pfeffer und Chillischotten)</i>		
mit Pommes frites	plus	6.50

Aus der vegetarischen Küche

Gemüseteller mit gefüllten Röstikroketten	18.50
Maluns	
Maluns mit Apfelmus und Brigelser Käse	24.00
Vegetarische Capuns	
Spätzliteig und Gemüsewürfel in Mangoldblätter gewickelt	23.00

auf Vorbestellung ab 2 Personen

Fondue

Fondue Chinoise	pro Person	47.00
<i>200 g Fleisch (Rind u. Kalb) pro Person</i>		

Châteaubriand

Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Bénaise		
reich mit Gemüse garniert		
und Beilage nach Wunsch	pro Person	52.00
<i>(in zweimal serviert)</i>		

Fleischherkunft:	Poulet	Schweiz	Schwein	Schweiz
	Kalb	Schweiz	Rind	Schweiz
	Lamm	Schweiz/Neuseeland	Bison	Canada
	Riesenkrevetten	Vietnam		

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