

Speisekarte

Herbstzeit / Wildzeit


Hotel Alpina
Breil



Wildkarte

Suppe

Kürbisschaumsuppe „Alpina-Art“

Fr. 10.50

Salate und Vorspeisen

Knackiger Herbstsalat mit sautierten Eierschwämmli, Fr. 17.00
Speckstreifen und Brotcroûtons kleiner Salat Fr. 11.00

Bunter Wildsalat mit Trauben, Feigen, Apfelschnitzen, Fr. 11.50
Rotweinbirne, Kürbis süss-sauer

Hirschcarpaccio „Alpina-Art“

Leicht angetrocknete und gesalzene Hirschbinde
fein geschnitten mit reifem Brigelser Käse,
sautierten Steinpilzen, Rucola und Cherrytomaten Fr. 17.00

„Capuns selvadis“ Brigelser Wildcapuns
mit sautierten Eierschwämmli

Fr. 24.00

als Vorspeise Fr. 11.00

Hauptgerichte

Wildgemüseteller

Rosenkohl, Rotkraut, Apfel mit Preiselbeeren, Kastanien,
Rotweinbirne, Kürbis süss-sauer, Pilzragout
und Spätzli Fr. 26.00

Rahmspätzli

mit Wildgemüse und sautierten Eierschwämmli
vegetarisch Fr. 22.00
- mit Wildgeschnetzeltes Fr. 29.00

Wir verwenden ausschliesslich hiesiges Wild von
einheimischen Jägern erlegt.

**** nach Verfügbarkeit**

Hirschpfeffer „Jäger-Art“** mit hausgemachten Spätzli,
Rotkraut, Marroni und einem Apfel mit Preiselbeeren Fr. 29.50

kleine Portion Fr. 24.00

Gemsrückenfilet* Fr. 45.00

mit grüner Pfefferrahmsauce kleine Portion Fr. 38.00

Wildtrio mit Waldkräutern*
(Hirsch-, Reh- und Gamsfleisch) Fr. 45.00

Hirschentrecôte* Fr. 43.00

mit Steinpilzrahmsauce kleine Portion Fr. 36.00

Rehschnitzel* Fr. 43.00

mit Calvados-Wildrahmsauce kleine Portion Fr. 36.00

Alpina-Spezial*

Hirschentrecôte auf dem heissen Speckstein Fr. 45.00
mit verschiedenen Saucen

*Dazu servieren wir: Rotkraut, Rosenkohl, Marroni,
Kürbis süss-sauer, Rotweinbirne
und einen Apfel mit Preiselbeeren

*Wählen Sie zwischen: Hausgemachte Spätzli, Nudeln,
oder Bündner Polenta

Auf Vorbestellung servieren wir Ihnen gerne

* **Rehrücken** reich garniert** *

* **ab 2 Personen** *

* **Fr. 52.00 pro Person** *

Aus dem Suppentopf

Bouillon nature		Fr. 7.00
Bouillon mit Mark		Fr. 9.00
Bündner Gerstensuppe	Tasse	Fr. 9.00
	Portion	Fr. 12.00

Aus der Salatschüssel

Kleiner grüner Salat	Fr. 9.00
Kleiner gemischter Salat	Fr. 10.50

Steak und Salat oder Gemüse

Pouletbrust	150 g	Fr. 23.00
Schweinssteak	180 g	Fr. 26.00
Kalbsschnitzel	150 g	Fr. 33.00
Entrecôte	180 g	Fr. 34.00
Rindsfilet	180 g	Fr. 38.00

mit Kräuterbutter und einem gemischten Salat oder
mit einer Gemüsegar nitur

mit Pommes frites	plus	Fr. 6.50
-------------------	------	----------

Hausspezialität

„Capuns Sursilvans“

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

3 Stück	Fr. 11.00
5 Stück	Fr. 19.00
8 Stück	Fr. 27.00

Speckstein-Spezialitäten

Alpina-Hit

230 g Bisonfilet

Fr. 59.00

Alpina-Duo

je 120 g Bison- und Rindsfilet

Fr. 59.00

Alpina-Traditional

230 g Rindsfilet

Fr. 55.00

*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	Fr. 26.00
	250 g	Fr. 29.00
vom Rindsentrecôte	180 g	Fr. 34.00
	250 g	Fr. 40.00
vom Rindsfilet	180 g	Fr. 38.00
	250 g	Fr. 44.00
vom Bisonfilet	180 g	Fr. 40.00
	250 g	Fr. 47.00

Warme Tellergerichte

Schweinefleisch (Schweiz)

Paniertes Schnitzel

Pommes frites

Fr. 23.00

Cordon bleu

Pommes frites und Gemüse garnitur

Fr. 36.00

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

Pingou

Portion Pommes frites mit Ketchup

Fr. 7.50

Donald Duck

Spaghetti mit Tomatensauce

Fr. 11.50

Simpsons

Heisse Wienerli mit Pommes frites

Fr. 12.50

Felix

Fischknusperli mit Pommes frites

Fr. 12.50

Lillifée

Fischknusperli mit Blattsalaten

Fr. 12.50

Tarzan

Jungle-Chicken mit Pommes frites

Fr. 12.50

Obelix

Schweinsschnitzeli paniert mit Pommes frites

Fr. 13.50

Aladin

Schweinsrahmschnitzeli mit Nudeln

Fr. 13.50

Mr. Bean

Hamburger

Fr. 9.00

Hamburger mit Pommes frites

Fr. 13.50