

Alpina

Pensiun & Restaurant

SPEISEKARTE




WÄHREND DER HAUPTSAISON BIETEN WIR WEITERE SPEZIALITÄTEN UND TAGESMENÜS AN.

WANN IMMER MÖGLICH VERWENDEN WIR PRODUKTE AUS DER REGION.

PRODUKTE ZUM KAUF

GERNE VERKAUFEN WIR IHNEN VERSCHIEDENE REGIONALE UND LOKALE PRODUKTE WIE WEINE, LUMBREINER BERGKÄSE, TROCKENWÜRSTE, HAUSGEMACHTE KONFITÜRE UND HONIG.

VORSPEISEN

BLATTSALAT 	9
DEKORIERT MIT KERNEN UND BLÜTEN	
BLATTSALAT MIT ZIEGENFRISCHKÄSE 	16/21
AUS DER SENNEREI SUFERS	
KICHERERBSENSALAT 	16
MIT PFEFFERMINZE UND GETROCKNETEN TOMATEN	
TAPAS ALPINA	18/28
TROCKENWURST, BERG- UND ZIEGENKÄSE, GEFÜLLTE PEPPERONI, OLIVEN UND EINGELEGTE FRÜCHTE	
COPPA – CARPACCIO AUS DEM VALSERTAL	23
MIT OLIVENÖL UND PFEFFER AUS DER VALLE MAGGIA	
BÜNDNER GERSTENSUPPE	10

SPEZIALITÄTEN

CAPUNS 18/26

SPÄTZLITEIG MIT KRÄUTERN UND LANDRAUCHSCHINKEN
IN MANGOLDBLÄTTER GEWICKELT AN LEICHTER RAHMSAUCE

VEGETARISCHE CAPUNS  18/26

MIT GEMÜSEWÜRFELN

VEGETARISCHE CAPUNS  /  18/26

KARTOFFELN MIT MEHL, GOLDGELB GEBRATEN
MIT APFELMUS UND BERGKÄSE SERVIERT

VEGETARISCH & VEGAN

THE GREEN MOUNTAIN BURGER  28

POMMES FRITES, GEMÜSEGARNITUR

TOFU-KÄSEPICCATA  26

LINSEN MIT GEMÜSE

FLEISCHGERICHTE

SCHWEINSBRATWURST AUS DEM LUGNEZ 24
POMMES FRITES, GEMÜSEGARNITUR

HIRSCH-HACKPLÄTZLI AUS DEM VALSERTAL 26
KRÄUTERBUTTER, NUDELN, GEMÜSEGARNITUR

BIO WIENERLI MIT POMMES FRITES 16

KÄSE

FONDUE (AB 2 PERS.) 28
MIT LUMBREINER ALPKÄSE


PORTION KÄSE  12/18
LUMBREINER BERGKÄSE UND VRINER ZIEGENKÄSE

ZIEGENFRISCHKÄSE AUS SUFERS  15/19
MIT OLIVENÖL AUS KALABRIEN

DESSERTS

TAGESKUCHEN 	7
MIT RAHM	9
CAFÉ DA GLATSCH 	10
EISKAFFEE	
COUPE DÄNEMARK 	10
ENGADINER GLACE & SORBET 'BALNOT'  	4-5
SORTEN JE NACH VERFÜGBARKEIT Z.B. JOGHURT-HIMBEER, SANDDORN, HASELNUSS, OVOMALTINE	
RAHMZUSCHLAG 	2

 = VEGETARISCH

 = VEGAN

Unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. MWST.