

WIR HEISSEN SIE HERZLICH WILLKOMMEN IM „ALPINA VALS“

GENIESSEN SIE UNSERE KÖSTLICHKEITEN AUS DER KÜCHE
UND LASSEN SIE SICH VERFÜHREN VON UNSEREM SCHÖNEN WEINANGEBOT

KNACKIGES UND BELIEBTES ZUM BEGINNEN

HOLZBALKEN MIT VORSPEISEN-HÄPPLI AUS GRAUBÜNDEN FR. 24.50

KNACKIGER EISBERGSALAT MIT LAUWARMEM SPECK-DRESSING FR. 12.50

NÜSSLISALAT MIT GEBACKENEN FETAKÄSE-WÜRFEL FR. 15.50
KÜRBISKERNVINAIGRETTE & GERÖSTETEN KERNEN

CARPACCIO VOM HIRSCH MIT PARMESAN-SPÄNE & SALATBOUQUET FR. 19.50

BUNTE, SAISONALE BLATTSALATSCHÜSSEL MIT CROUTONS FR. 10.50

WÄHLEN SIE IHRE LIEBLINGSSALATSAUCE:
FRENCH-DRESSING ODER BALSAMICO-DRESSING

AUS DEM SUPPENTOPF

TRADITIONELLE BÜNDNER GERSTENSUPPE FR. 10.50

PASTINAKEN-SÜPPCHEN MIT ZIMTBLÜTE FR. 12.50

VALSER-BERGHEU-SÜPPLI MIT BLÄTTERTEIG-STANGE FR. 12.50

WINTER GENUSS

ZARTES STEAK VOM HEIMISCHEN ALP-SCHWEIN
MIT GEMÜSE- ALLERLEI UND BÜNDNER PIZOKELS FR. 36.50

WIENER SCHNITZEL VOM KALBFLEISCH MIT PREISELBEEREN,
KNUSPRIGE POMMES FRITES UND GEMÜSESTRAUSS FR. 39.50

ZARTES HIRSCH-STEAK FR. 45.-
SERVIERT MIT SCHUPFNUDELN UND WILDBEILAGEN

ROSA GEBRATENES RINDS-STEAK MIT POMMERYSENF-KRUSTE
DAZU BRATKARTOFFELN UND GEMÜSE VOM WINTERMARKT FR. 43.-

SELLERIE – CORDON BLEU GEFÜLLT MIT TALEGGIO & SPINAT
BÜNDNER PIZOKELS UND SALATSTRAUSS MIT FRENCH-DRESSING FR. 27.50

„BÜNDNER RAVIOLI“ HAUSGEMACHTE RAVIOLI GEFÜLLT MIT VALSER ALPKÄSE, BÜNDNERFLEISCH & WEISSWEINSCHAUM	FR. 27.50
SAIBLING VON DER LOKALEN ALPENFISCHZUCHT „LUMARE“ MIT DÖRRTOMATEN-COUS COUS UND MEDITERRANEM GEMÜSE	FR. 44.-
CAPUNS „REGIONALE SPEZIALITÄT“ GROSSES SPÄTZLI MIT TROCKENFLEISCHWÜRFELI, GEWICKELT IN MANGOLDBLÄTTER UND GRATINIERT	FR. 26.50
» <i>ALS VEGETARISCHE VARIANTE</i>	FR. 26.50
GEMÜSE-PIZOKEL MIT GEMÜSE-CHIP & VALSER ALPKÄSE	FR. 27.50
PANIERTES SCHWEINS-SCHNITZEL MIT POMMES FRITES	FR. 21.50

WIR VERWENDEN FÜR UNSERE GERICHTE:
SCHWEINEFLEISCH UND KALBFLEISCH NACH ANGEBOT AUS DER REGION UND DER SCHWEIZ
RINDFLEISCH NACH ANGEBOT BIO RIND AUS VALS UND DER SCHWEIZ
LAMMFLEISCH NACH ANGEBOT AUS VALS UND AUS NEUSEELAND
KANINCHEN UND GEFLÜGEL AUS DER SCHWEIZ UND AUS FRANKREICH
WILD NACH ANGEBOT AUS EINHEIMISCHER JAGD UND DEM EU-RAUM

DESSERTS

HAUSGEMACHTER FRÜCHTEKUCHEN MIT RAHM	FR. 6.–
„VERMICELLES“ SPAGHETTI VON DER KASTANIE MIT SÄMIGEM VANILLE-EIS	FR. 10.50
SCHOKOLADEN-TORTE MIT FRUCHT-KOMPOTT UND JOGHURT-EIS	FR. 12.50
VALSER TATSCH MIT HAUSGEMACHTEM BAILEYS-GLACÉ UND FRÜCHTEN	FR. 12.50
APFELSTRUDEL MIT VANILLE-GLACÉ	FR. 8.50
BÜNDNER NUSSTORTE MIT KARAMELL-GLACÉ	FR. 12.50
HIMBEER-PARFAIT MIT MINZE UND BEEREN	FR. 12.50
AUSWAHL VON HART-& WEICHKÄSE MIT SELBSTGEMACHTEM FRÜCHTEBROT	FR. 16.50

COUPES, GLACÉ & HAUSGEMACHTE SORBETS

EISCAFE *ALPINA*	FR. 9.50
VANILLEEIS MIT WARMER SCHOKOLADENSAUCE UND GERÖSTETEN MANDELN	FR. 10.50
COUPE CARAMEL	FR. 10.50
ERFRISCHENDES BIRNENSORBET MIT EISGEKÜHLTEM WILLIAMS	FR. 12.50
EIS AROMEN:	
VANILLE, SCHOGGI, ERDBEER, MOCCA, JOGHURT, KARAMELL, BAILEYS	PRO KUGEL FR. 3.50
HAUSGEMACHTE SORBETS :	
HIMBEER, MANDARINE, KIWI, PASSIONSFRUCHT, ZITRONE	PRO KUGEL FR. 4.20
MIT RAHM	FR. 1.50