

WILLKOMMEN IM ALPINA VALS

GENIESSEN SIE UNSERE KÖSTLICHKEITEN AUS DER KÜCHE
UND WÄHLEN SIE EINEN SCHÖNEN WEIN AUS UNSERER WEINKARTE

KNACKIGES UND BELIEBTES ZUM BEGINNEN

HOLZBALKEN MIT CHARCUTERIE UND BERGKÄSE AUS VALS & DER REGION,
SELBST-EINGEMACHTES GEMÜSE, SERVIERT MIT HAUSGEMACHTEM FRÜCHTEBROT FR. 29.–

IDEAL FÜR 2 GÄSTE ZUM TEILEN ALS VORSPEISE

CARPACCIO VON DER VALSER FORELLE AUS DEM ZERFREILA-SEE
MIT FENCHEL, AVOCADO & ZITRUSFRÜCHTEN

FR. 24.50

QUINOA-SALAT MIT GRANNY-SMITH & GRANATAPFEL
ORANGEN-VINAIGRETTE

FR. 16.50

KLASSISCHER CAESAR SALAD MIT SPECK
DÖRRTOMATEN, PARMESAN-SPÄNE & RUSTIKALE BROT-WÜRFEL

FR. 15.50

BUNTE, SAISONALE BLATTSALATSCHÜSSEL MIT CROÛTONS
WÄHLEN SIE IHRE LIEBLINGSSALATSAUCE:

FRENCH-DRESSING, BALSAMICO-DRESSING, HIMBEER-DRESSING

FR. 11.50

AUS DEM SUPPENTOPF

TRADITIONELLE BÜNDNER GERSTENSUPPE

FR. 11.50

VOLLMUNDIGES MANDELSÜPPCHEN MIT LIMETTEN – ÖL

FR. 13.50

SOMMER-GENUSS

GROSSER STRAUSS VON BLATTSALATEN MIT GEBRATENER SCHWEIZER POULETBRUST, BUNTEN FRÜCHTEN, GERÖSTETEN NÜSSEN UND DEM SOMMERLICHEN HIMBEER-DRESSING	FR. 29.50
HAUSGEMACHTE KARTOFFEL-GNOCCHI, SOMMERLICHES GEMÜSE MIT PESTO & PARMESAN-SPÄNEN	FR. 29.-
SÄMIGES ERBSEN-RISOTTO MIT AUBERGINEN-TEMPURA UND TOMATEN-CONCASSÉ	FR. 29.-
SCHWEIZER KALBS-HOHRÜCKEN-STEAK AUF GRILL-GEMÜSE & RUCOLA-BEET	FR. 45.-
AM STÜCK GEBRATENE & SERVIERTE FORELLE AUS DEN VALSER SEEN DIREKT GELIEFERT VON EINHEIMISCHEN FISCHERN SERVIERT MIT MEDITERRANEM KARTOFFEL-STAMPF UND BLATTSPINAT	FR. 46.50

ZARTES STEAK VOM LUGNEZER BIO-SCHWEIN BÜNDNER PIZOKEL & GEMÜSE-ALLERLEI	FR. 39.–
WIENER SCHNITZEL VOM KALBFLEISCH MIT PREISELBEEREN, KNUSPRIGEN POMMES FRITES UND GEMÜSE-BOUQUET	FR. 39.50
CAPUNS „REGIONALE SPEZIALITÄT“ GROSSE SPÄTZLI MIT TROCKENFLEISCHWÜRFELI, GEWICKELT IN MANGOLDBLÄTTER UND ANSCHLIESSEND GRATINIERT	FR. 28.–
» <i>ALS VEGETARISCHE VARIANTE</i>	FR. 28.–
PANIERTES SCHWEINS-SCHNITZEL MIT POMMES FRITES	FR. 29.50

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 AUS ÖSTERREICH
 FISCH NACH ANGEBOT AUS DEN VALSER GEWÄSSERN & BIO- ALPENFISCHZUCHT „VAL LUMNEZIA“

ANGABEN ZU ZUTATEN & ALLERGENEN ERHALTEN SIE
 AUF NACHFRAGE BEI UNSEREM SERVICE -PERSONAL

DESSERTS

HAUSGEMACHTER FRÜCHTEKUCHEN MIT RAHM	FR. 8.50
LIMETTEN – PANNA COTTA MIT DILL-CRUMBLES	FR. 12.50
TOBLERONE-MOUSSE MIT PASSIONSFRUCHT	FR. 14.50
PRALINEN-PARFAIT MIT BEEREN-SCHWARZTEE-KOMPOTT LEINSAMEN-CRACKER	FR. 13.50
GRANITÉE VON DER WASSERMELONE MIT ZITRONENSORBET MINZE UND EINEM SCHUSS PROSECCO	FR. 12.50
ETWAS KLEINES SÜSSES ZUM ABSCHLUSS: «AFFOGATO» VANILLE-GLACÉ MIT FRISCH GEBRÜHTEM ESPRESSO	FR. 9.50
AUSWAHL VON HART- & WEICHKÄSE MIT FRÜCHTEBROT <i>(ABENDS ERHÄLTlich)</i>	FR. 18.–

COUPES, GLACÉ & HAUSGEMACHTE SORBETS

EISCAFE *ALPINA*	FR. 11.–
ERDBEER-FRAPPÉ	FR. 10.50
„COUPE DÄNEMARK“ VANILLE-EIS MIT WARMER SCHOKOLADENSAUCE UND GERÖSTETEN MANDELN	FR. 12.–
„COUPE CAMEL“ KARAMELL-EIS MIT MERINGUE-CRUMBLES UND KARAMELL-SAUCE	FR. 11.–
„COUPE WILLIAMS“ ERFRISCHENDES BIRNENSORBET MIT EISGEKÜHLTEM WILLIAMS	FR. 13.50
EIS -AROMEN: VANILLE, SCHOGGI, ERDBEER, MOCCA, JOGHURT, KARAMELL	PRO KUGEL FR. 3.90
HAUSGEMACHTE SORBETS SOWIE HAUSGEMACHTE GLACÉ: SORBET: HIMBEER, MANGO, PASSIONSFRUCHT GLACÉ: AMARETTO ODER HASELNUSS MIT RAHM	PRO KUGEL FR. 4.50 FR. 1.50