

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 CHARCUTERIE UND BERGKÄSE AUS VALS & DER REGION, SELBST-EINGEMACHTES GEMÜSE & HAUSGEMACHTES FRÜCHTEBROT	FR. 29.–
<i>IDEAL FÜR 2 GÄSTE ZUM TEILEN ALS VORSPEISE</i>	
QUINOA-SALAT MIT GRANNY-SMITH & GRANATAPFEL ORANGEN-VINAIGRETTE	FR. 16.50
RANDEN-AVOCADO-SALAT MIT KOPFSALAT-HERZEN & EINER RANDEN-VINAIGRETTE	FR. 18.50
BUNTER, SAISONALER BLATTSALAT MIT CROÛTONS	FR. 11.50
<i>WÄHLEN SIE IHRE LIEBLINGSSALATSAUCE: FRENCH-DRESSING, BALSAMICO-DRESSING ODER THYMIAN-HONIG-DRESSING</i>	

AUS DEM SUPPENTOPF

TRADITIONELLE BÜNDNER GERSTENSUPPE	FR. 11.50
SAUERKRAUT-SÜPPCHEN MIT BLÄTTERTEIG-HAUSSALSIZ-STANGE	FR. 13.50

WILD-DÜFTE IM "ALPINA"

„DAS LADEN“

HIRSCH - CARPACCIO MIT HAUSGEMACHTEM PFLAUMEN-CHUTNEY
PARMESAN & NÜSSEN FR. 23.50

SALAT-BOUQUET MIT GEBRATENEN WILDFLEISCH-STREIFEN
HERBSTLICHEN FRÜCHTEN, GERÖSTETE NÜSSE *ALS VORPSEISE* FR. 19.50
UND THYMIAN-HONIG-DRESSING *ALS HAUPTGERICHT* FR. 32.50

„DAS ZIELEN“

VOLLMUNDIGES KÜRBIS-MARONI-SÜPPCHEN FR. 12.50
MIT KAREMELLISIERTEN KERNEN & KERNÖL

„DIE TREFFER“ DES JÄGERS FAVORITEN

WILD – GULASCH VON DER HEIMISCHEN JAGD
(NACH MARKTANGEBOT: HIRSCH, GEMSE ODER REH)
DAZU BÜNDNER PIZOKEL UND WILDBEILAGEN FR. 39.50

REH-SCHNITZEL MIT MARINIERTEN FEIGEN
BEGLEITET VON BERGELLER BROTKNÖDEL
UND DEN BELIEBTEEN „ALPINA-WILDBEILAGEN“ FR. 49.50

„DAS EDELSTÜCK“ VON DER JAGD:
AM STÜCK GEBRATENES GEMS-ENTRECÔTE
GRATINIERT MIT VALSER HONIG-NUSSKRUSTE
DAZU BÜNDNER POLENTA UND WILD-BEILAGEN FR. 56.50

„WILD OHNE WILD“ VEGETARISCHER HERBSTTELLER MIT BERGELLER BROTKNÖDEL,
ROTKRAUT, KAREMELLISIERTE MARONI UND EINGELEGTE FRÜCHTE FR. 36.–

KLASSIKER & HERBST-GENUSS

ZARTES STEAK VOM HEIMISCHEN ALP-SCHWEIN MIT GEMÜSE - ALLERLEI UND BÜNDNER PIZOKEL	FR. 39.–
WIENER SCHNITZEL VOM KALBFLEISCH MIT PREISELBEEREN, KNUSPRIGE POMMES FRITES UND GEMÜSE-BOUQUET	FR. 39.50
HERBSTLICHES STEINPILZ-RISOTTO GESCHMORTER KÜRBIS UND PORTWEINFEIGE	FR. 29.50
CAPUNS „REGIONALE SPEZIALITÄT“ GROSSES SPÄTZLI MIT TROCKENFLEISCHWÜRFELI, GEWICKELT IN MANGOLDBLÄTTER UND GRATINIERT	FR. 28.–
» <i>ALS VEGETARISCHE VARIANTE</i>	FR. 28.–

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

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

DESSERT

HAUSGEMACHTER STREUSELKUCHEN <i>NACH TAGESANGEBOT</i>	FR. 8.50
„VERMICELLES“ SPAGHETTI VON DER KASTANIE MIT SÄMIGEM VANILLE-EIS	FR. 13.–
MARONI-MOUSSE MIT KAREMELLISIERTEN EDELKASTANIEN UND TRAUBEN	FR. 14.–
FEIGEN-PARFAIT AUF FEIGENFÄCHER MIT PORTWEIN-ZWETSCHGEN-COULIS	FR. 13.50
CRÈME BRÛLÉE MIT HAUSGEMACHTEM SAUERRAHM-GLACÉ	FR. 12.50
AUSWAHL VON HART- & WEICHKÄSE MIT SELBSTGEMACHTEM FRÜCHTEBROT (<i>ABENDS ERHÄLTlich</i>)	FR. 18.–

COUPES, GLACÉ & HAUSGEMACHTE SORBETS

EISCAFE *ALPINA*	FR. 11.–
„COUPE DÄNEMARK“ VANILLE-EIS MIT WARMER SCHOKOLADENSAUCE UND GERÖSTETEN MANDELN	FR. 12.–
„COUPE CARMEL“ KAREMELL-EIS MIT MERINGUE-CRUMBLES UND KAREMELL-SAUCE	FR. 11.–
ERFRISCHENDES BIRNENSORBET MIT EISGEKÜHLTEM WILLIAMS	FR. 13.50
GLACÉ-AUSWAHL: VANILLE, SCHOGGI, ERDBEER, MOCCA, JOGHURT, KAREMELL	PRO KUGEL FR. 3.90
HAUSGEMACHTE SORBETS <i>SOWIE</i> HAUSGEMACHTE GLACÉ: SORBET: HIMBEER, MANGO, PASSIONSFRUCHT GLACÉ: BAILEYS, AMARETTO, NUSSGLACÉ	PRO KUGEL FR. 4.50
MIT RAHM	FR. 1.50