

WIR HEISSEN SIE HERZLICH WILLKOMMEN IM „ALPINA VALS“

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

KNACKIGES UND BELIEBTES ZUM BEGINNEN

HOLZBALKEN MIT VORSPEISEN-HÄPPLI AUS GRAUBÜNDEN
SERVIERT MIT HAUSGEMACHTEM FRÜCHTEBROT
IDEAL FÜR 2 GÄSTE ZUM TEILEN ALS VORSPEISE FR. 27.50

RANDEN-APFEL-SALAT MIT GERÖSTETEN NÜSSEN
UND ZIEGENFRISCHKÄSE-FLOCKEN FR. 15.50

NÜSSLISALAT MIT EINGELEGTEM KÜRBIS
FETAKÄSE & KÜRBISKERN-VINAIGRETTE FR. 16.–

QUINOA-SALAT MIT GRANNY-SMITH & GRANATAPFEL
ORANGEN-VINAIGRETTE FR. 16.50

GERÄUCHERTER LACHS AUS DEN BÜNDNER SÜDTÄLERN
MIT EINGELEGTER GURKE UND DILL-SENF-SAUCE FR. 25.50

BUNTE, SAISONALE BLATTSALATSCHÜSSEL MIT CROÛTONS
WÄHLEN SIE IHRE LIEBLINGS-SALATSAUCE:
FRENCH-DRESSING, BALSAMICO-DRESSING, SPECK-DRESSING FR. 11.–

AUS DEM SUPPENTOPF

TRADITIONELLE BÜNDNER GERSTENSUPPE	FR. 11.–
RÜEBLI- INGWER SUPPE MIT RUCOLA- STROH	FR. 12.50
SUPPE VOM WILDBROKKOLI MIT HAUSGEMACHTEM ROHSCHINKEN-KNÄCKEBROT	FR. 13.–

WINTER GENUSS

STEAK VOM HEIMISCHEN ALP-SCHWEIN MIT GEMÜSE-ALLERLEI UND BÜNDNER PIZOKELS	FR. 37.50
WIENER SCHNITZEL VOM KALBFLEISCH MIT PREISELBEEREN, KNUSPRIGEN POMMES FRITES UND GEMÜSEBOUQUET	FR. 39.–
STEAK VOM SCHWEIZER KALBSHOHRÜCKEN SERVIERT MIT KARTOFFEL-GRATIN UND MARKTGEMÜSE	FR. 45.50
ZART GESCHMORTE LAMM-HAXE DAZU BÜNDNER POLENTA UND RATATOUILLE	FR. 46.50

HAUSGEFERTIGTE RAVIOLI MIT EINER FÜLLUNG AUS DÖRRTOMATEN & RICOTTA
PARMESAN-SCHAUM & -SPÄNE FR. 29.50

CAPUNS „REGIONALE SPEZIALITÄT“ FR. 27.50
GROSSES SPÄTZLI MIT TROCKENFLEISCHWÜRFELI,
GEWICKELT IN MANGOLDBLÄTTER UND GRATINIERT

» *ALS VEGETARISCHE VARIANTE* FR. 27.50

HAUSGEMACHTE KARTOFFEL-GNOCCHI MIT MEDITERRANEM GEMÜSE FR. 28.50
BASILIKUM-PESTO, MARINIERTEM RUCOLA UND PINIENKERNE

PANIERTES SCHNITZEL VOM SCHWEIN FR. 29.–
KNUSPRIGE POMMES FRITES UND MARKT-GEMÜSE

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

DESSERTS

HAUSGEMACHTER FRÜCHTE-STREUSELKUCHEN MIT RAHM	FR. 8.50
APFELSTRUDEL MIT VANILLE-GLACÉ	FR. 10.50
VALSER TATSCH MIT FRUCHTKOMPOTT UND JOGHURT-GLACÉ	FR. 12.50
TOBLERONE-MOUSSE MIT KUMQUATS	FR. 14.-
ZIMT- PARFAIT MIT EINGELEGTEN PORTWEIN-ZWETSCHGEN	FR. 13.-
AUSWAHL VON HART-& WEICHKÄSE MIT SELBSTGEMACHTEM FRÜCHTEBROT (NUR ABENDS ERHÄLTlich)	FR. 18.-

COUPES, GLACÉ & HAUSGEMACHTE SORBETS

EISCAFE *ALPINA*	FR. 10.50
„COUPE DÄNEMARK“ VANILLEEIS MIT WARMER SCHOKOLADENSAUCE UND GERÖSTETEN MANDELN	FR. 10.50
„COUPE CARMEL“ KARAMELL-EIS MIT MERINGUE-CRUMBLES UND KARAMELL-SAUCE	FR. 10.50
„COUPE WILLIAMS“ ERFRISCHENDES BIRNENSORBET MIT EISGEKÜHLTEM WILLIAMS	FR. 13.50
EIS - SORTEN: VANILLE, SCHOKOLADE, ERDBEER, MOCCA, JOGHURT, KARAMELL	PRO KUGEL FR. 3.50
HAUSGEMACHTE SORBETS <i>SOWIE</i> HAUSGEMACHTE GLACÉ : SORBET: HIMBEER, PASSIONSFRUCHT, BLUTORANGE GLACÉ: BAILEYS UND NUSS-GLACÉ	PRO KUGEL FR. 4.20
MIT RAHM	FR. 1.50