

## 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 VORSPEISEN-HÄPPLI AUS GRAUBÜNDEN  
SERVIERT MIT HAUSGEMACHTEM FRÜCHTEBROT

FR. 27.50

*IDEAL FÜR 2 GÄSTE ZUM TEILEN ALS VORSPEISE*

CARPACCIO VON DER VALSER FORELLE AUS DEN HEIMISCHEN GEWÄSSERN  
MIT FENCHEL, AVOCADO & ZITRUSFRÜCHTEN

FR. 22.-

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

FR. 15.50

SALAT VON CHERRYTOMATEN, RUCOLA & BÜFFELMOZZARELLA  
SELBSTGEMACHTES BASILIKUM-ÖL & PESTO

FR. 16.50

BUNTE, SAISONALE BLATTSALATSCHÜSSEL MIT CROÛTONS  
WÄHLEN SIE IHRE LIEBLINGSSALATSAUCE:

*FRENCH-DRESSING, BALSAMICO-DRESSING ODER DAS FRUCHTIGE HIMBEER-DRESSING* FR. 10.50

### AUS DEM SUPPENTOPF

TRADITIONELLE BÜNDNER GERSTENSUPPE

FR. 10.50

SUPPE VON DER BRUNNENKRESSE MIT SCHNITTLAUCH-CRÈME

FR. 12.50

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 MIT DÖRRTOMATEN-PESTO,  
PARMESAN-SPÄNEN UND MARINIERTEM RUCOLA

FR. 28.50

HAUSGEFERTIGTE RAVIOLI NACH TAGESANGEBOT  
*UNSERE SERVICE-MITARBEITER INFORMIEREN SIE GERNE*

FR. 29.-

CAPUNS „REGIONALE SPEZIALITÄT“  
GROSSE SPÄTZLI MIT TROCKENFLEISCHWÜRFEL,  
GEWICKELT IN MANGOLDBLÄTTER UND ANSCHLIESSEND GRATINIERT

FR. 27.50

» *ALS VEGETARISCHE VARIANTE*

FR. 27.50

PANIERTES SCHWEINS-SCHNITZEL MIT POMMES FRITES & GEMÜSE-BOUQUET

FR. 29.-

ZARTES STEAK VOM LUGNEZER BIO-SCHWEIN  
BÜNDNER PIZOKEL & GEMÜSE-ALLERLEI FR. 37.50

WIENER SCHNITZEL VOM KALBFLEISCH MIT PREISELBEEREN,  
KNUSPRIGEN POMMES FRITES UND GEMÜSE-BOUQUET FR. 39.–

GEROLLTES KALBS-PAILLARD  
GEFÜLLT MIT SAUTIERTEN GEMÜSE-STREIFEN,  
RHEINTALER JUNG-KARTOFFELN VOM „LINDENHOF“, MELS FR. 42.50

AM STÜCK GEBRATENER & SERVIERTER FISCH AUS DEN VALSER SEEN  
SERVIERT MIT DÖRRTOMATEN – COUS COUS  
UND BLATTSPINAT FR. 45.50

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	FR. 7.90
APFELSTRUDEL MIT VANILLE-GLACÉ	FR. 9.50
CRÈME BRÛLÉE MIT SELBSTGEMACHTEM HIMBEER-SORBET	FR. 13.–
TOBLERONE-MOUSSE MIT PASSIONSFRUCHT	FR. 14.–
ERDBEER-PARFAIT MIT RHABARBERKOMPOTT & SCHOGGI-CRUMBLES	FR. 12.50
GRANITÉE VON DER WASSERMELONE MIT ZITRONENSORBET MINZE UND EINEM SCHUSS PROSECCO	FR. 11.50
AUSWAHL VON HART- & WEICHKÄSE MIT FRÜCHTEBROT <i>(ABENDS ERHÄLTlich)</i>	FR. 18.–

**COUPES, GLACÉ & HAUSGEMACHTE SORBETS**

EISCAFE *ALPINA*	FR. 10.50
„AMARETTI-BECHER“ HAUSGEMACHTES AMARETTI-GLACÉ UND NUSSGLACÉ & AMARETTIS MIT ETWAS AMARETTO-LIKÖR	FR. 13.50
„COUPE DÄNEMARK“ VANILLEEIS MIT WARMER SCHOKOLADENSAUCE UND GERÖSTETEN MANDELN	FR. 10.50
„COUPE CARAMEL“ KARAMELL-EIS MIT MERINGUE-CRUMBLES UND KARAMELL-SAUCE	FR. 10.50
„COUPE WILLIAMS“ ERFRISCHENDES BIRNENSORBET MIT EISGEKÜHLTEM WILLIAMS	FR. 13.50
EIS -AROMEN: VANILLE, SCHOGGI, ERDBEER, MOCCA, JOGHURT, KARAMELL	PRO KUGEL FR. 3.50
HAUSGEMACHTE SORBETS <i>SOWIE</i> HAUSGEMACHTE GLACÉ: SORBET: HIMBEER, MANGO, PASSIONSFRUCHT GLACÉ: AMARETTO, HASELNUSS ODER BAUMNUSS	PRO KUGEL FR. 4.20
MIT RAHM	FR. 1.50