

**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  
UND SPECK-CHIP FR. 12.50

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

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

CREME-SÜPPCHEN VOM VALSER BERGHEU MIT GEBÄCK FR. 12.50

## WILD-DÜFTE IM "ALPINA"

### „DAS LADEN“

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

SALATSTRAUSS MIT GEBRATENEN WILDFLEISCH-STREIFEN,  
HERBSTLICHEN FRÜCHTEN, GERÖSTETEN NÜSSEN  
UND BAUMNUSS-HONIG-DRESSING FR. 21.50

### „DAS ZIELEN“

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

### „DIE TREFFER“ ..... DES JÄGERS FAVORITEN

WILD -GULASCH (NACH MARKTANGEBOT: HIRSCH, GEMSE ODER REH)  
DAZU BÜNDNER PIZOKEL UND WILDBEILAGEN FR. 38.-

REH-SCHNITZEL MIT MARINIERTEN FEIGEN  
BEGLEITET VON BERGELLER BROT-KNÖDEL UND  
DEN BELIEBTEEN „ALPINA-WILDBEILAGEN“ FR. 45.-

#### „DAS EDELSTÜCK“ VON DER JAGD:

AM STÜCK GEBRATENER GEMS-RÜCKEN  
GRATINIERT MIT VALSER HONIG-NUSSKRUSTE  
DAZU BÜNDNER POLENTA UND WILD-BEILAGEN FR. 54.50

„WILD OHNE WILD“ VEGETARISCHER HERBSTTELLER MIT BERGELLERKNÖDEL,  
ROTKRAUT, KAREMELLISIERTE MARONI UND EINGELEGTE FRÜCHTE FR. 32.50

HERBST GENUSS

ZARTES STEAK VOM HEIMISCHEN ALP-SCHWEIN MIT GEMÜSE- ALLERLEI UND BÜNDNER PIZOKELS	FR. 36.50
ROSA GEBRATENES SCHWEIZER RINDS-STEAK SERVIERT MIT ROSMARIN-KARTOFFELN UND GEMÜSE VOM HERBSTMARKT	FR. 42.–
WIENER SCHNITZEL VOM KALBFLEISCH MIT PREISELBEEREN, KNUSPRIGE POMMES FRITES UND GEMÜSE-BOUQUET	FR. 39.–
RAHM-POLENTA MIT DÖRRPFLAUMEN, DAZU VALSER BERGKÄSE ROTWEINBIRNE UND PREISELBEEREN	FR. 27.50
HAUSGEMACHTE KARTOFFEL-GNOCCHI MIT KÜRBIS, WIRZ & MARONI	FR. 28.–
„BÜNDNER RAVIOLI“ HAUSGEMACHTE RAVIOLI GEFÜLLT MIT VALSER ALPKÄSE, BÜNDNERFLEISCH & WEISSWEINSCHAUM	FR. 28.50
CAPUNS „REGIONALE SPEZIALITÄT“ GROSSES SPÄTZLI MIT TROCKENFLEISCHWÜRFELI, GEWICKELT IN MANGOLDBLÄTTER UND GRATINIERT	FR. 26.50
» ALS VEGETARISCHE VARIANTE	FR. 26.50
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. 7.-
„VERMICELLES“ SPAGHETTI VON DER KASTANIE MIT SÄMIGEM VANILLE-EIS	FR. 10.50
SCHOKOLADEN-TORTE MIT FRUCHT-KOMPOTT UND JOGHURT-EIS	FR. 12.50
MARONI-MOUSSE MIT KARAMELISIERTEN EDELKASTANIEN UND TRAUBEN	FR. 12.50
APFELSTRUDEL MIT VANILLE-GLACÉ	FR. 9.50
BÜNDNER NUSSTORTE MIT KARAMELL-GLACÉ	FR. 12.50
AMARETTI- PARFAIT MIT WARMEN ZWETSCHGEN UND SCHOGGI-& CRUMBLES	FR. 12.50
AUSWAHL VON HART-& WEICHKÄSE MIT SELBSTGEMACHTEM FRÜCHTEBROT	FR. 16.50

**COUPES, GLACÉ & HAUSGEMACHTE SORBETS**

EISCAFE *ALPINA*	FR. 9.50
„NUSS - COUPE“ ZWEIERLEI HAUSGEMACHTES NUSSGLACÉ MIT KARAMELLISIERTEN NÜSSEN & KARAMELL-SAUCE	FR. 12.50
„COUPE DÄNEMARK“ VANILLEEIS MIT WARMER SCHOKOLADENSAUCE UND GERÖSTETEN MANDELN	FR. 10.50
„COUPE CARMEL“ KARAMELL-EIS MIT MERINGUE-CRUMBELES UND KARAMELL-SAUCE	FR. 10.50
ERFRISCHENDES BIRNENSORBET MIT EISGEKÜHLTEM WILLIAMS	FR. 12.50
EIS AROMEN: VANILLE, SCHOKOLADE, ERDBEER, MOCCA, JOGHURT, KAMEL, BAILEYS <small>PRO KUGEL</small>	FR. 3.50
HAUSGEMACHTE SORBETS : HIMBEER, PASSIONSFRUCHT, ZITRONE <small>PRO KUGEL</small>	FR. 4.20
MIT RAHM	FR. 1.50