

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. 30.50
IDEAL ALS VORSPEISE FÜR 2 GÄSTE ZUM TEILEN

SOMMERSALAT VON ZWEIERLEI MELONEN UND ERBSEN
SALATSPITZEN UND KRÄUTER-VINAIGRETTE FR. 18.-

SALAT VON DER RANDE & MANGO
MIT SESAM & EINEM INGWER-RANDEN-DRESSING FR. 19.-

SALAT VON BUNTEN CHERRYTOMATEN MIT BÜFFEL-MOZZARELLA,
ROTEN ZWIEBELN & BASILIKUM FR. 16.50

BUNTE, SAISONALE BLATTSALATSCHÜSSEL MIT CROÛTONS
WÄHLEN SIE IHRE LIEBLINGSSALATSAUCE:
HIMBEER-DRESSING, FRENCH-DRESSING, BALSAMICO-DRESSING FR. 13.-

AUS DEM SUPPENTOPF

TRADITIONELLE BÜNDNER GERSTENSUPPE FR. 13.-

ERBSEN-MINZE-SUPPE
MIT ALPENBLUMEN-BLÜTEN FR. 14.-

SOMMER-GENUSS

GROSSER STRAUSS VON BLATTSALATEN MIT GEBRATENER SCHWEIZER POULETBRUST, BUNTEN FRÜCHTEN, GERÖSTETEN NÜSSEN UND DEM SOMMERLICHEN HIMBEER-DRESSING	FR. 31.–
HAUSGEMACHTE KARTOFFEL-GNOCCHI MIT RATATOUILLE BASILIKUM-PESTO & PARMESAN-SPÄNEN	FR. 29.–
KRÄUTER-RISOTTO MIT SOMMERLICHEM GRILL-GEMÜSE MARINIERTEM RUCOLA, ACETO BALSAMICO & PARMESAN-SPÄNEN	FR. 29.50
ALPEN-ZANDER AUS SCHWEIZER BERGGEWÄSSERN SERVIERT AUF LAUWARMEM BULGUR-SALAT MIT LIMETTEN-KAPERN-SAUCE	FR. 54.50
<i>DER FISCH STAMMT AUS ERSTFELD, IN UNSEREM NACHBARKANTON URI</i>	

ZARTES STEAK VOM VRINER BIO-SCHWEIN
BÜNDNER PIZOKEL & GEMÜSE-ALLERLEI FR. 39.50

WIENER SCHNITZEL VOM KALBFLEISCH MIT PREISELBEEREN,
RUSTIKALEN POMMES FRITES UND GEMÜSE-BOUQUET FR. 41.-

GEBRATENER KALBSHOHRÜCKEN
MIT KRÄUTER – RISOTTO
UND SOMMERLICHEM GRILLGEMÜSE FR. 43.50

RINDS - PAILLARD
GEFÜLLT MIT GEMÜSE-STREIFEN
UND SÜSSKARTOFFEL-PÜRÉE FR. 42.50

CAPUNS „REGIONALE SPEZIALITÄT“
GROSSE SPÄTZLI MIT TROCKENFLEISCHWÜRFELI,
GEWICKELT IN MANGOLDBLÄTTER UND ANSCHLIESSEND GRATINIERT FR. 29.-

» *ALS VEGETARISCHE VARIANTE* FR. 29.-

PANIERTES SCHWEINS-SCHNITZEL MIT RUSTIKALEN POMMES FRITES FR. 31.-

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 SCHOTTLAND
KANINCHEN UND GEFLÜGEL AUS DER SCHWEIZ UND AUS FRANKREICH
WILD NACH ANGEBOT AUS EINHEIMISCHER JAGD UND AUS ÖSTERREICH
ZANDER AUS ERSTFELD, KANTON URI
UNSER BROT BEZIEHEN WIR VON DER VALSER BÄCKEREI PENG,
WELCHE BROT AUS SCHWEIZER PRODUKTEN HERSTELLT.

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

DESSERTS

HAUSGEMACHTER, SAISONALER APRIKOSEN-KUCHEN MIT RAHM	FR. 8.50
ROSMARIN-HONIG-PANNA COTTA MIT MANDEL-LEINSAMEN-CRUMBLES	FR. 13.–
TOBLERONE- MOUSSE MIT FRUCHTSAUCE & SOMMERBEEREN	FR. 14.50
MANGO-PASSIONSFRUCHT-GRANITÉE MIT MASCARPONE-CRÈME & MERINGUES	FR. 13.50
ETWAS KLEINES SÜSSES ZUM ABSCHLUSS: «AFFOGATO» VANILLE-GLACÉ MIT FRISCH GEBRÜHTEM ESPRESSO	FR. 10.50
AUSWAHL VON HART- & WEICHKÄSE MIT FRÜCHTEBROT <i>(ABENDS ERHÄLTlich)</i>	FR. 19.–

COUPES, GLACÉ & HAUSGEMACHTE SORBETS

EISCAFÉ „ALPINA“	FR. 12.50
„COUPE DÄNEMARK“ VANILLE-EIS MIT WARMER SCHOKOLADENSAUCE UND GERÖSTETEN MANDELN	FR. 12.50
„COUPE CARAMEL“ KARAMELL-EIS MIT MERINGUE-CRUMBLES UND KARAMELL-SAUCE	FR. 12.50
„COUPE WILLIAMS“ ERFRISCHENDES BIRNENSORBET MIT EISGEKÜHLTEM WILLIAMS	FR. 14.–
EIS -AROMEN: VANILLE, SCHOGGI, ERDBEER, MOCCA, JOGHURT, KARAMELL	PRO KUGEL FR. 4.30
HAUSGEMACHTE SORBETS <i>SOWIE</i> HAUSGEMACHTE GLACÉ: SORBET: HIMBEER ODER MANGO GLACÉ: BAILEYS	PRO KUGEL FR. 5.–

