

## 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*

OCHSENHERZTOMATE MIT GRILLIERTEM SOMMER-GEMÜSE  
MIT BURRATA UND BÜNDNER OBERLÄNDER ROHSCHINKEN FR. 22.-

SAIBLINGS-CARPACCIO, BUTTERMILCH-VINAIGRETTE,  
FENCHEL & ZITRUSFRÜCHTE FR. 24.-

KLASSISCHER CAESAR SALAD MIT SPECK  
DÖRRTOMATEN, PARMESAN-SPÄNE & RUSTIKALEN BROT-WÜRFELN 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.-

SUPPE VON DER BRUNNENKRESSE MIT ALPENBLUMENBLÜTEN FR. 14.-

**SOMMER-GENUSS**

GROSSER STRAUSS VON BLATTSALATEN  
MIT GEBRATENER SCHWEIZER POULETBRUST, BUNTEN FRÜCHTEN,  
GERÖSTETEN NÜSSEN UND DEM SOMMERLICHEN HIMBEER-DRESSING

FR. 30.50

HAUSGEMACHTE KARTOFFEL-GNOCCHI MIT RATATOUILLE  
BASILIKUM-PESTO & PARMESAN-SPÄNEN

FR. 29.50

SÄMIGES ERBSEN-RISOTTO MIT KNUSPRIGEN GELBEN LINSEN  
BABA GANOUSH AUF SCHWARZKOHLEBROT-CRACKER

FR. 30.50

AM STÜCK GEBRATENER & SERVIERTER LUGNEZER SAIBLING  
DAZU BUNTER BASMATI-REIS MIT BERBERITZEN  
SERVIERT MIT PAK CHOI-GEMÜSE & BEURRE BLANC

FR. 54.50

*DER FISCH STAMMT AUS DER KLEINEN ALPENFISCHZUCHT „VAL GRONDA“, LUGNEZ  
ZERTIFIZIERT VOM BÜNDNER QUALITÄTSLABEL „ALPINAVERA“*

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

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

SCHWEIZER KALB-STEAK MIT KARTOFFEL-GRATIN  
GRILL-GEMÜSE MIT RUCOLA-BEET FR. 47.50

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

» *ALS VEGETARISCHE VARIANTE* FR. 29.-

PANIERTES SCHWEINS-SCHNITZEL MIT 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  
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 – <i>NACH TAGESANGEBOT</i> – MIT RAHM	FR. 8.50
SANDDORN – PANNA COTTA MIT CHIA-MOHNSAMEN-CHIP	FR. 14.–
SCHOKOLADEN-KÜCHLEIN MIT HAUSGEMACHTEM ERDBEER-SAUERRAHM-GLACÉ	FR. 15.–
MANGO-PASSIONSFRUCHT-GRANITÉE AUF MASCARPONE MIT MERINGUE	FR. 13.–
ETWAS KLEINES SÜSSES ZUM ABSCHLUSS: «AFFOGATO» VANILLE-GLACÉ MIT FRISCH GEBRÜHTEM ESPRESSO	FR. 10.–
AUSWAHL VON HART- & WEICHKÄSE MIT FRÜCHTEBROT ( <i>ABENDS ERHÄLTlich</i> )	FR. 19.–

**COUPES, GLACÉ & HAUSGEMACHTE SORBETS**

EISCAFÉ „ALPINA“	FR. 12.50
ERDBEER-FRAPPÉ	FR. 12.–
„COUPE DÄNEMARK“ VANILLE-EIS MIT WARMER SCHOKOLADENSAUCE UND GERÖSTETEN MANDELN	FR. 12.–
„COUPE CARAMEL“ KARAMELL-EIS MIT MERINGUE-CRUMBLES UND KARAMELL-SAUCE	FR. 12.–
„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: AMARETTO ODER BAILEYS MIT RAHM	PRO KUGEL FR. 5.– FR. 1.80