

★★★ HOTEL
ALPINA
VALS

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
MIT EINGELEGTEM GEMÜSE & SERVIERT MIT HAUSGEMACHTEM FRÜCHTEBROT Fr. 30.50

IDEAL ALS VORSPEISE FÜR 2 GÄSTE ZUM TEILEN

SALAT VON DER VALSER Bio-RANDE „HOF PADANATSCH VALS“
MIT MANGO UND SESAM & EINEM INGWER-RANDEN-DRESSING Fr. 18.50

BLUMENKOHL MIT APFEL & BABYSPINAT
GRANATAPFELKERNE, HUMUS & SAFRAN-CASHEW-NÜSSE Fr. 17.-

RINDS-CARPACCIO MIT PARMESAN-CRÈME
EINGELEGTER ROTER ZWIEBEL & MARINIERTEM RUCOLA Fr. 24.-

BUNTE, SAISONALE BLATTSALATSCHÜSSEL MIT CROÛTONS
WÄHLEN SIE IHRE LIEBLINGS-SALATSAUCE:
FRENCH-DRESSING, BALSAMICO-DRESSING ODER LAUWARMES SPECK-DRESSING Fr. 13.-

★★★ HOTEL
ALPINA
VALS

AUS DEM SUPPENTOPF

TRADITIONELLE BÜNDNER GERSTENSUPPE FR. 13.-

CURRY-ZITRONENGRAS-SUPPE
MIT SESAM-STÄNGELI FR. 14.50

SUPPE VON DER BRUNNENKRESSE
ALPENBLUMEN-BLÜTEN FR. 15.-

ALPINA – KLASSEIKER & WINTER-GENUSS

STEAK VOM HEIMISCHEN ALP-SCHWEIN
MIT MARKTGEMÜSE UND BÜNDNER PIZOKEL FR. 39.50

WIENER SCHNITZEL VOM KALBFLEISCH MIT PREISELBEEREN,
RUSTIKALE POMMES FRITES UND GEMÜSEBOUQUET FR. 41.50

SCHWEIZER KALB-STEAK
KRÄUTER-RISOTTO
SERVIERT MIT GRILL-GEMÜSE FR. 47.-

ZART GESCHMORTE SCHWEIZER KALBSBACKE
MIT KARTOFFEL-STAMPF & GEBRATENER BIO-RANDE FR. 49.50

**HOTEL
★★★ ALPINA
VALS**

TAGLIATELLE MIT GEBRATENEN LACHS-WÜRFELN
ROSA PFEFFER-SAUCE UND BABYSPINAT Fr. 33.50

» ALS VEGETARISCHE OPTION:
MIT POCHIERTEM VALSER BIO-EI Fr. 28.-

SÄMIGES KRÄUTER-RISOTTO
MIT GRILL-GEMÜSE & PARMESAN-SPÄNE Fr. 30.50

CAPUNS „REGIONALE SPEZIALITÄT“
GROSSES SPÄTZLI MIT TROCKENFLEISCHWÜRFELI,
GEWICKELT IN MANGOLDBLÄTTER UND 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 DEM EU-RAUM
LACHS AUS LOSTALLO, CH

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

★★★ HOTEL
ALPINA
VALS

DESSERT

HAUSGEMACHTER STREUSELKUCHEN *NACH TAGESANGEBOT* FR. 8.50

TOBLERONE-MOUSSE MIT EINGELEGTEM KUMQUATS FR. 14.50

CRÈME BRÛLÉE MIT HAUSGEMACHTEM HIMBEER-SORBET FR. 13.50

LIMETTEN - PANNA COTTA MIT DILL-STREUSEL FR. 12.50

ETWAS KLEINES SÜSSES ZUM ABSCHLUSS: «AFFOGATO»
VANILLE-GLACÉ MIT FRISCH GEBRÜHTEM ESPRESSO FR. 10.-

AUSWAHL VON HART- & WEICKKÄSE MIT SELBSTGEMACHTEM FRÜCHTEBROT FR. 19.50
(ABENDS ERHÄLTLICH)

COUPES, GLACÉ & HAUSGEMACHTE SORBETS

„COUPE EISCAFE ALPINA“ FR. 12.50

„COUPE DÄNEMARK“ FR. 12.-
VANILLE-EIS MIT WARMER SCHOKOLADENSAUCE UND GERÖSTETEN MANDELN

„COUPE CARAMEL“ FR. 12.-
KARAMELL-EIS MIT MERINGUE-CRUMBLES UND KARAMELL-SAUCE

ERFRISCHENDES BIRNENSORBET MIT EISGEKÜHLTEM WILLIAMS FR. 14.-

GLACÉ-AUSWAHL:
VANILLE, SCHOGGI, ERDBEER, MOCCA, JOGHURT, KARAMELL PRO KUGEL FR. 4.30

HAUSGEMACHTE SORBETS *SOWIE* HAUSGEMACHTE GLACÉ:

SORBET: HIMBEER, MANGO

GLACÉ: BAILEYS PRO KUGEL FR. 5.-
MIT RAHM FR. 1.80