



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
FR. 13.–
WÄHLEN SIE IHRE LIEBLINGS-SALATSAUCE:
FRENCH-DRESSING, BALSAMICO-DRESSING ODER LAUWARMES SPECK-DRESSING

★ ★ ★ 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 – KLASSIKER & 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 TROCKENFLEISCHWÜRFELN,
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 <i>NACH TAGESANGEBOT</i>	FR. 8.50
TOBLERONE-MOUSSE MIT EINGELEGTEN 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- & WEICHKÄSE MIT SELBSTGEMACHTEM FRÜCHTEBROT (<i>ABENDS ERHÄLTlich</i>)	FR. 19.50

COUPES, GLACÉ & HAUSGEMACHTE SORBETS

„COUPE EISCAFE ALPINA“	FR. 12.50
„COUPE DÄNEMARK“ VANILLE-EIS MIT WARMER SCHOKOLADENSAUCE UND GERÖSTETEN MANDELN	FR. 12.–
„COUPE CARAMEL“ KARAMELL-EIS MIT MERINGUE-CRUMBLES UND KARAMELL-SAUCE	FR. 12.–
ERFRISCHENDES BIRNENSORBET MIT EISGEKÜHLTEM WILLIAMS	FR. 14.–
GLACÉ-AUSWAHL: VANILLE, SCHOGGI, ERDBEER, MOCCA, JOGHURT, KARAMELL	PRO KUGEL FR. 4.30
HAUSGEMACHTE SORBETS <i>SOWIE</i> HAUSGEMACHTE GLACÉ: SORBET: HIMBEER, MANGO GLACÉ: BAILEYS MIT RAHM	PRO KUGEL FR. 5.– FR. 1.80