

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
SERVIERT MIT HAUSGEMACHTEM FRÜCHTEBROT FR. 30.50
IDEAL ALS VORSPEISE FÜR 2 GÄSTE ZUM TEILEN

QUINOA-SALAT MIT GRANNY-SMITH & GRANATAPFEL
ORANGEN-VINAIGRETTE FR. 16.50

SALAT VON DER VALSER BIO-RANDE „HOF PADANATSCH VALS“
MIT MANGO UND SESAM & EINEM INGWER-RANDEN-DRESSING FR. 17.50

BUNTER, SAISONALER BLATTSALAT MIT CROÛTONS FR. 13.–

*WÄHLEN SIE IHRE LIEBLINGSSALATSAUCE:
FRENCH-DRESSING, BALSAMICO-DRESSING ODER PREISELBEER-DRESSING*

AUS DEM SUPPENTOPF

TRADITIONELLE BÜNDNER GERSTENSUPPE FR. 13.–

PASTINAKEN-SUPPE
MIT GERÖSTETEN HANFSAMEN FR. 14.–

WILD-DÜFTE IM "ALPINA"

„DAS LADEN“

HIRSCH - CARPACCIO MIT HAUSGEMACHTEM PFLAUMEN-CHUTNEY
PARMESAN & NÜSSEN FR. 23.50

SALAT-BOUQUET MIT GEBRATENEN WILDFLEISCH-STREIFEN
HERBSTLICHEN FRÜCHTEN, GERÖSTETEN NÜSSEN *ALS VORPSEISE* FR. 20.50
UND PREISELBEER-DRESSING *ALS HAUPTGERICHT* FR. 33.-

„DAS ZIELEN“

VOLLMUNDIGES KÜRBIS-MARONI-SÜPPCHEN FR. 14.-
MIT KARAMELLISIERTEN KERNEN & KERNÖL

„DIE TREFFER“ DES JÄGERS FAVORITEN

WILD – GULASCH VON DER HEIMISCHEN JAGD
(NACH MARKTANGEBOT: HIRSCH, GEMSE ODER REH)
DAZU BÜNDNER PIZOKEL UND WILDBEILAGEN FR. 39.50

DUETT VOM REH
BEGLEITET VON BERGELLER BROTKNÖDEL
UND DEN BELIEBTEEN „ALPINA-WILDBEILAGEN“ FR. 48.50

AM STÜCK GEBRATENES HIRSCH-FILET
GRATINIERT MIT VALSER HONIG-NUSSKRUSTE
DAZU BÜNDNER POLENTA UND WILD-BEILAGEN FR. 51.-

„WILD OHNE WILD“ VEGETARISCHER HERBSTTELLER MIT BERGELLER BROTKNÖDEL,
ROTKRAUT, KARAMELLISIERTE MARONI UND EINGELEGTE FRÜCHTE FR. 36.-

KLASSIKER & HERBST-GENUSS

ZARTES STEAK VOM HEIMISCHEN ALP-SCHWEIN MIT GEMÜSE - ALLERLEI UND BÜNDNER PIZOKEL	FR. 39.50
WIENER SCHNITZEL VOM KALBFLEISCH MIT PREISELBEEREN, KNUSPRIGE POMMES FRITES UND GEMÜSE-BOUQUET	FR. 41.-
HAUSGEMACHTE KARTOFFEL-GNOCCHI MIT RATATOUILLE DÖRRTOMATEN-PESTO & PARMESAN-SPÄNEN	FR. 29.50
HERBSTLICHES STEINPILZ-RISOTTO GESCHMORTER VALSER BIO-KÜRBIS UND PORTWEINFEIGE	FR. 30.50
CAPUNS „REGIONALE SPEZIALITÄT“ GROSSES SPÄTZLI MIT TROCKENFLEISCHWÜRFELI, GEWICKELT IN MANGOLDBLÄTTER UND GRATINIERT	FR. 29.-
» <i>ALS VEGETARISCHE VARIANTE</i>	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 DEM EU-RAUM

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

DESSERT

HAUSGEMACHTER STREUSELKUCHEN <i>NACH TAGESANGEBOT</i>	FR. 8.50
SCHOKOLADEN-KÜCHLEIN MIT HAUSGEMACHTEM SANDDORN- GLACÉ	FR. 15.–
„VERMICELLES“ SPAGHETTI VON DER KASTANIE MIT SÄMIGEM VANILLE-EIS	FR. 13.–
MARONI-MOUSSE MIT KARAMELLISIERTEN EDELKASTANIEN UND TRAUBEN	FR. 14.50
BLUTORANGEN-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 SELBSTGEMACHTEM FRÜCHTEBROT (<i>ABENDS ERHÄLTlich</i>)	FR. 19.–

COUPES, GLACÉ & HAUSGEMACHTE SORBETS

„COUPE EISCAFE ALPINA“	FR. 12.50
„COUPE DÄNEMARK“ VANILLE-EIS MIT WARMER SCHOKOLADENSAUCE UND GERÖSTETEN MANDELN	FR. 12.–
„COUPE CAMEL“ 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, AMARETTO	PRO KUGEL FR. 5.–
MIT RAHM	FR. 1.80