

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

NÜSSLISALAT MIT EINGELEGTEM KÜRBIS FR. 16.50
FETAKÄSE & KÜRBISKERN-VINAIGRETTE

SALAT VON DER VALSER BIO-RANDE „HOF PADANATSCH VALS“ FR. 17.50
MIT MANGO UND SESAM

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.-

KARTOFFEL-PARMESAN-SUPPE FR. 14.-
MIT BLÄTTERTEIG-KÄSE-STANGE

WILD-DÜFTE IM "ALPINA"

„DAS LADEN“

CARPACCIO VOM HIRSCH
MIT PARMESAN-CRÈME & EINGELEGTE ROTEN ZWIEBELN 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

REH-SCHNITZEL
BEGLEITET VON BERGELLER BROTKNÖDEL
UND DEN BELIEBTE „ALPINA-WILDBEILAGEN“ FR. 48.50

AM STÜCK GEBRATENER GEMS-RÜCKEN
GRATINIERT MIT EINER HONIG-NUSSKRUSTE
DAZU TESSINER POLENTA UND WILD-BEILAGEN FR. 52.50

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

UNSER WILDFLEISCH BEZIEHEN WIR NACH ANGEBOT VON DEN EINHEIMISCHEN JÄGERN IN VALS UND DER SURSELVA,
ALTERNATIV VON UNSEREN ÖSTLICHEN NACHBAREN AUS DEN ÖSTERREICHISCHEN ALPEN

KLASSIKER & HERBST-GENUSS

ZARTES STEAK VOM HEIMISCHEN ALP-SCHWEIN MIT GEMÜSE-ALLERLEI UND BÜNDNER PIZOKEL	FR. 39.50
WIENER SCHNITZEL VOM KALBFLEISCH MIT PREISELBEEREN, RUSTIKALE POMMES FRITES UND GEMÜSE-BOUQUET	FR. 41.-
HAUSGEMACHTE KARTOFFEL-GNOCCHI MIT KÜRBIS & KASTANIEN, THYMIAN-BUTTER	FR. 30.50
TESSINER POLENTA MIT SAUTIERTEN PILZEN AUS DEN VALSER WÄLDERN PORTWEINFEIGE & TALEGGIO-SAUCE	FR. 29.50
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
UNSER BROT BEZIEHEN WIR VON DER VALSER BÄCKEREI PENG

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 BLUTORANGEN- GLACÉ	FR. 15.–
„VERMICELLES“ SPAGHETTI VON DER KASTANIE MIT SÄMIGEM VANILLE-EIS	FR. 13.–
MARONI-MOUSSE MIT KARAMELLISIERTEN EDELKASTANIEN UND TRAUBEN	FR. 14.50
CRÈME BRÛLÉE MIT EINER KLEINEN KUGEL HIMBEER-SORBET	FR. 11.–
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 CARMEL“ 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, BLUTORANGEN-SAUERRAHM-GLACÉ	PRO KUGEL FR. 5.–
MIT RAHM	FR. 1.80