

Al ristorante Alpina troverai cortesia, simpatia e affidabilità, qui potrai gustare i prodotti italiani in un connubio di sapori unici e fantasiosi. Lo Staff Alpina vi augura una lieta serata in compagnia e buon appetito.

Im Restaurant Alpina finden Sie Freundlichkeit, Sympathie und Zuverlässigkeit. Hier können Sie italienische Produkte in einer Kombination aus einzigartigen und fantasievollen Geschmacksrichtungen geniessen. Das Alpina-Team wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in guter Gesellschaft und einen Guten Appetit.















Antipasti

Vorspeisen

Insalata di cavolo rosso con sciatt e bresaola Rotkohl-Salat mit Sciatt und Bresaola	29.00
Bruschetta Alpina — cipolla caramellata, speck e formaggio della valle di Salouf Bruschetta Alpina — karamellisierte Zwiebel, Speck und Käse aus dem Tal Salouf	18.50
Tagliere del boscaiolo — Salumi tipici con pinsa calda a rosmarino Holzfällerplatte — Typische Aufschnittplatte mit warmer Pinsa mit Rosmarin	35.00
Tartare di manzo – filetto di manzo tritato con crostini al burro e salsa al Grana Padano Rinds- Tartar – Rindsfilet gehackt mit Buttercroutons und Grana Padano-Sauce	35.00
Insalata Vanni — insalata di arance, cipolla e finocchio con salsa balsamica Salat Vanni — Orangen, Zwiebel und Fenchel mit Balsam-Sauce	20.00
Insalata verde Grüner Salat	10.50
Insalata mista Gemischter Salat	13.50



Herkunftsangaben:

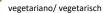
Schweine- & Kalbfleisch: Graubünden, Schweiz
Rindfleisch: Graubünden, Schweiz, Brasilien*, Argentinien*
Wildfleisch: Graubünden, Schweiz
Trockenfleisch: Italien, Graubünden

Fleisch und Fleischprodukte aus diesen Ländern* können mit nichthormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Hinweise zu Allergenen: Informationen zu den Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf

Nachfrage bei unseren Service-MitarbeiterInnen.







Zuppe e Primi piatti Suppen und Erster Gang

Tortello di zucca, fatto a mano, al burro e salvia con crema di

0	formaggio di montagna Handgemachter Kürbis- Tortelloni in Butter und Salbei mit Bergkäse- Creme	32.00
	Tagliatelle con salsiccia e porcini Tagliatelle mit Bratwurst und Steinpilzen	32.00
0	Gnocchi di castagne, fatti a mano, con fonduta di gorgonzola e noci Handgemachte Kastanien- Gnocchi mit Sauce aus Gorgonzola und Nüssen	29.00
	Gnocchi verdi, fatti a mano con pistacchi e gamberi Handgemachte grüne Gnocchi mit Pistazien und Garnelen	30.00
	Risotto alla salsiccia con castagne e rosmarino Risotto mit Bratwurst und Kastanien an Rosmarin	30.00
	Lasagne di < Monica > – fatta in casa Hausgemachte Lasagne < Monica >	30.00
	Lasagne ai porcini Steinpilz- Lasagne	32.00
	Zuppa d'orzo dei Grigioni Graubündner Gerstensuppe	18.00



Herkunftsangaben:
Schweine- & Kalbfleisch:
Rindfleisch:
Wildfleisch:
Graubünden, Schweiz, Brasilien*, Argentinien*
Wildfleisch:
Graubünden, Schweiz
Trockenfleisch:
Italien, Graubünden

Crema di zucca con castagne e olio all'aglio

Kürbiscreme mit Kastanien und Knoblauchöl

Fleisch und Fleischprodukte aus diesen Ländern* können mit nichthormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein. Hinweise zu Allergenen: Informationen zu den Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service-MitarbeiterInnen. 18.00



vegetariano/ vegetarisch





Filetto di manzo lardellato con risotto al rosmarino e salsa Valpolicella 60.00 Rinderfilet mit Speck gespickt, dazuRosmarinrisotto und Valpolicella-Sauce (Weinsauce)

Ossobuco di vitello con polenta 48.00 Kalbs- Ossobuco mit Polenta

Tegamino di Polenta con gorgonzola e funghi trifolati Polenta- Pfännchen mit Gorgonzola und Trüffel verfeinerten 32.00 Pilzen

Tagliata di manzo con carosello di verdure e salsa alla senape 48.00 Rindergeschnetzeltes mit Gemüsekaree und Senfsauce

Cordon bleu con patatine fritte 39.00 Cordon Bleu mit Pommes frites

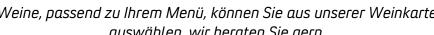
Stufato di cinghiale con polenta o pasta 42.00 Wildschweinragout mit Polenta oder Nudeln

Petto d'anatra agli agrumi con composta di mele e pure al sedano rapa 40.00 Entenbrust mit Zitrusfrüchten, Apfelkompott und Knollenselleriepüree

VINI - Weine

I vini da abbinare al vostro menu possono essere scelti dalla nostra carta dei vini, saremo lieti di consigliarvi.

Weine, passend zu Ihrem Menü, können Sie aus unserer Weinkarte auswählen, wir beraten Sie gern.





Herkunftsangaben: Schweine- & Kalbfleisch: Graubünden, Schweiz Graubünden, Schweiz, Brasilien*, Argentinien* Rindfleisch: Wildfleisch:

Graubünden, Schweiz Trockenfleisch: Italien, Graubünden Fleisch und Fleischprodukte aus diesen Ländern* können mit nichthormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Hinweise zu Allergenen: Informationen zu den Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service-MitarbeiterInnen



vegetariano/ vegetarisch



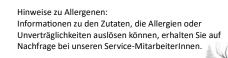




Dessert



Semifreddo Alpina Parfait Alpina	12.00
Brownies con salsa alla vaniglia Brownies mit Vanille-Sauce	9.50
Crumble di mele con gelato Apfelstückchen mit Glace	11.00
Crema catalana	11.00
< <tiramisu di="" monica="">>, fatto in casa <<tiramisu monica="" von="">>, hausgemacht</tiramisu></tiramisu>	17.00
Coppa Danimarca Eisbecher Dänemark	12.00
Cantucci con Vin Santo	9.50
Creme caramelle	11.00
Sorbetto al Braulio Sorbet mit Braulio (italienischer Alpen- Kräuter- Likör)	14.00







Bibite

Getränke

MARTINI ROSSO - Martini rosso, prosecco, ciliegia, ghiaccio Martini rot, Sekt, Kirsche, Eiswürfel	12.00
MARTINI BIANCO SPRITZ - Martini Bianco, Schweppes, lime, ghiaccio, menta Martini weiss, Schweppes, Limone, Eiswürfel, Minze	12.00
APEROL SPRITZ - Aperol Spritz, prosecco, ghiaccio, arancia Aperol Spritz, Sekt, Eiswürfel, Orange	12.00
HUGO alcolico - Prosecco, sciroppo di sambuco, soda,menta Sekt, Holunder-Sirup, Soda, Minze	12.00
HUGO analcolico - Succo di sambuco, acqua minerale, menta e lime <i>Alkoholfrei</i> - Holundersaft, Mineralwasser, Minze und Limone	11.00
GARIBALDI - Liquore amaro, succo di arancia rossa, menta, ghiaccio Bitterlikör, Blutorangensaft, Minze, Eiswürfel	12.00
SPRITZ analcolico - Succo arancia, Sanbittèr, acqua tonica, arancia <i>Alkoholfrei</i> - <i>Orangensaft, Sanbittèr, Tonic, Orange</i>	11.00









Hinweise zu Allergenen: Informationen zu den Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service-MitarbeiterInnen.





Che qui al Gasthaus Alpina ogni ricorrenza può diventare un momento memorabile per il tuo palato. Se hai un'occasione speciale da festeggiare saremo felici di presentarti i nostri Menu speciali per Eventi.

Hinweis:

Bei uns im Gasthaus Alpina kann jeder Anlass zu einem unvergesslichen Moment für Ihren Gaumen werden. Wenn Sie einen besonderen Anlass zu feiern haben, präsentieren wir Ihnen gerne unsere Special Event Menüs.

E per non farci mancare niente:

La Gasthaus Alpina può offrire il servizio di asporto e catering nella locazione da te designata.

Und damit es Ihnen an nichts fehlt:

Das Gasthaus Alpina bietet einen Mitnahme- und Cateringservice an einem Ort Ihrer Wahl.

Le nostre coccole:

Se proprio non ce la fai a guidare...chiedi a Vanni come fare!!! (Servizio Taxi). Ricordati che dalla Gasthaus Alpina se non hai voglia di rientrare a casa, puoi soggiornare nelle nostre accogliente camere e partire il giorno successivo dopo una buona colazione.

Unsere Streicheleinheiten:

Wenn Sie nicht mehr selbst fahren können, fragen Sie Vanni, wie!!! (Taxiservice). Denken Sie daran, dass Sie im Gasthaus Alpina, wenn Sie nicht nach Hause wollen, in unseren gemütlichen Zimmern übernachten können und am nächsten Tag nach einem guten Frühstück abreisen.

A questo punto non ci resta che augurarvi una buona permanenza presso la nostra struttura.

An dieser Stelle bleibt uns nur noch, Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Gasthaus zu wünschen.

Un cordiale Benvenuto da

Ein herzliches Willkommen von

Monica e Vanni









