



GASTHAUS ALPINA SALOUF

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.*

Gasthaus Alpina - Veia principala 7 - 7462 Salouf
Telefon/ WhatsApp: +41 78 637 4650
E-Mail: hallo@restaurantalpina.ch
Internet: www.restaurantalpina.ch



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 – 18.50
karamellierte Zwiebel, Speck und Käse aus dem Tal Salouf

Tagliere del boscaiolo –
Salumi tipici con pinsa calda a rosmarino
Holzfällerplatte – 35.00
Typische Aufschnittplatte mit warmer Pinsa mit Rosmarin

Tartare di manzo –
filetto di manzo tritato con crostini al burro e salsa al Grana Padano
Rinds- Tartar – Rindsfilet gehackt mit Buttercroutons und Grana 35.00
Padano-Sauce

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:

Rindfleisch:

Wildfleisch:

Trockenfleisch:

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

Graubünden, Schweiz

Graubünden, Schweiz, Brasilien*, Argentinien*

Graubünden, Schweiz

Italien, Graubünden

Hinweise zu Allergenen:

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



vegetariano/ vegetarisch



Zuppe e Primi piatti

Suppen und Erster Gang

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

Herkunftsangaben:

Schweine- & Kalbfleisch:

Rindfleisch:

Wildfleisch:

Trockenfleisch:

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

Graubünden, Schweiz

Graubünden, Schweiz, Brasilien*, Argentinien*

Graubünden, Schweiz

Italien, Graubünden

Hinweise zu Allergenen:

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



vegetariano/ vegetarisch



Secondi piatti Zweiter Gang

Filetto di manzo lardellato con risotto al rosmarino e salsa Valpolicella <i>Rinderfilet mit Speck gespickt, dazu Rosmarinrisotto und Valpolicella-Sauce (Weinsauce)</i>	60.00
Ossobuco di vitello con polenta <i>Kalbs- Ossobuco mit Polenta</i>	48.00
 Tegamino di Polenta con gorgonzola e funghi trifolati <i>Polenta- Pfännchen mit Gorgonzola und Trüffel verfeinerten Pilzen</i>	32.00
Tagliata di manzo con carosello di verdure e salsa alla senape <i>Rindergeschnetzeltes mit Gemüsekarree und Senfsauce</i>	48.00
Cordon bleu con patatine fritte <i>Cordon Bleu mit Pommes frites</i>	39.00
Stufato di cinghiale con polenta o pasta <i>Wildschweinragout mit Polenta oder Nudeln</i>	42.00
Petto d'anatra agli agrumi con composta di mele e pure al sedano rapa <i>Entenbrust mit Zitrusfrüchten, Apfelkompott und Knollenselleriepüree</i>	40.00

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:

Rindfleisch:

Wildfleisch:

Trockenfleisch:

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

Graubünden, Schweiz, Brasilien*, Argentinien*

Graubünden, Schweiz

Italien, Graubünden

Hinweise zu Allergenen:

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



vegetariano/ vegetarisch



Dessert

Desserts

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

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



Bibite

Getränke

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



Ricordati:

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

