



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](mailto:hallo@restaurantalpina.ch)  
Internet: [www.restaurantalpina.ch](http://www.restaurantalpina.ch)



## Antipasti

### Vorspeisen

Uovo in camicia con speck croccante e salsa al taleggio <i>Verlorenes Ei mit knusprigem Speck und Taleggio-Käse- Sauce</i>	18.00
Insalata di cavolo rosso con sciatt e bresaola <i>Rotkohl-Salat mit Sciatt und Bresaola</i>	29.00
Carpaccio di carne marinata con giardiniera di verdure e patate dolce e finferli <i>Carpaccio aus mariniertem Fleisch, dazu gemischtes Gemüse, Süßkartoffeln und Pfifferlinge</i>	28.00
 Insalata mista <i>Gemischter Salat</i>	13.50
 Insalata verde <i>Grüner Salat</i>	10.50
 Bruschetta ai pomodori – <i>Tomaten-Bruschetta</i>	16.00
 Insalata di arance, cipolla rossa e finocchio <i>Orangensalat mit roter Zwiebel und Fenchel</i>	20.00
 Crema vellutata di patata americana alla paprika, crema fresca e crostini di pane <i>Süßkartoffelcremesuppe mit Paprika, Crème fraîche und Croutons</i>	18.00
Zuppa d'orzo <i>Gersten- Suppe</i>	18.00
Zuppa di pomodoro con crema fresca <i>Tomatensuppe mit Crème fraîche</i>	16.00
Minestrone <i>Eintopf</i>	15.00

#### 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

## Primi piatti

### Erster Gang

Tagliatelle con ragù di cervo <i>Tagliatelle mit Hirsch-Ragout</i>	30.00
Agnolotti ripieni di manzo con latte di bufala e nocciole <i>Agnolotti-Taschen mit Rindfleisch gefüllt, dazu Büffelmilch und Haselnüsse</i>	32.00
Risotto ai limoni con filet di Egli <i>Limonen- Risotto mit Egli-Filet</i>	33.00
Spaghetti alla barbabietola con crudo di gamberi e zabaione salato <i>Spaghetti mit Randen, rohen Garnelen und salziger Zabaione</i>	32.00
Risotto ai porcini <i>Steinpilz-Risotto</i>	30.00
Lasagne < Monica > – fatta in casa <i>Hausgemachte Lasagne &lt; Monica &gt;</i>	30.00
Scialatielli ai frutti di mare in crosta di pane <i>Scialatielli mit Meeresfrüchten in Brotkruste</i>	40.00
Gnocchi di castagne con zucca e salsiccia e pecorino <i>Kastaniengnocchi mit Kürbis, Würstl und Pecorino</i>	29.00
Pizzoccheri della Valtellina <i>Pizzoccheri aus dem Veltlin</i>	33.00

#### 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 maiale alla senape antica, mele caramellate,  
zucca e demi-glas al porto 42.00  
*Schweinefilet mit antikem Senf, karamellisierte Äpfel, Kürbis  
und Portwein-Demi-Glace*


Guancia di manzo brasata alla demi-glas con purè di carote  
arrostite, spuma di parmiggiano, spinaci, uvetta e pinoli 42.00  
*Geschmorte Rinderbacke mit Demi-Glace, gerösteten Karotten,  
Parmesan-Schaum, Spinat, Rosinen und Pinienkernen*

Filetto di manzo "Stroganoff" con cetrioli, barbabietole, mais  
tostato e verdure di stagione 55.00  
*Rinderfilet «Stroganoff» mit Gurken, Randen,  
geröstetem Mais und Gemüse der Saison*

Osso buco di vitello con risotto giallo 48.00  
*Kalbshaxenscheibe mit gelbem Risotto*

Cordon bleu con patatine fritte 39.00  
*Cordon Bleu mit Pommes frites*

Scaloppina di cervo con demi-glas e funghi, crauti,  
cavolini di bruxelles e spätzli 42.00  
*Hirsch-Schnitzel mit Demiglace und Pilzen, Sauerkraut,  
Rosenkohl und Spätzle.*

 Tegamino di polenta con gorgonzola e porcini 32.00  
*Polenta- Pfännchen mit Gorgonzola und Steinpilzen*

Cinghiale con polenta 39.00  
*Wildschwein mit Polenta*

### 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, Graubünden, Graubünden

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

<<Tiramisu di Monica>>, fatto in casa <<Tiramisu von Monica>>, hausgemacht	17.00
Magnum di gelato al caramello, cioccolato e pistacchi, crumble di meringhe e frutti di bosco <i>Magnum-Eiscreme mit Karamell, Schokolade und Pistazien, Meringue-Streuseln und Waldbeeren</i>	14.00
Strudel di mele dello Chef con amaretti e salsa alla vaniglia <i>Apfelstrudel alla Chef mit Amaretti und Vanillesauce</i>	12.00
Crème brûlée con tegole dolci e golose <i>Crème brûlée mit süßen und leckeren Keksziegeln</i>	12.00
Sorbetto al Braulio <i>Sorbet mit Braulio (italienischer Alpen- Kräuter- Likör)</i>	14.00
Brownies con salsa alla vaniglia <i>Brownies mit Vanillesauce</i>	10.50
Affogato al caffè <i>Eiskaffee mit Glacé</i>	12.00
Coppa Danimarca <i>Eisbecher Dänemark</i>	12.00

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



## Bibite

### Getränke

MOJITO <b>analcolico</b> - soda, menta, suchero di canna, lime <i><b>Alkoholfrei-</b> Soda, Minze, Rohrzucker, Limette</i>	<b>Novità!</b> <b>Neu!</b>	10.00
MOJITO - soda, rum, menta, suchero di canna, lime <i>Soda, Rum, Minze, Rohrzucker, Limetten</i>	<b>Novità!</b> <b>Neu!</b>	12.00
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 <b>alcolico</b> - Prosecco, sciroppo di sambuco, soda, menta <i>Sekt, Holunder-Sirup, Soda, Minze</i>		12.00
HUGO <b>analcolico</b> - Succo di sambuco, acqua minerale, menta e lime <i><b>Alkoholfrei-</b> Holundersaft, Mineralwasser, Minze und Limone</i>		11.00
Campari Orange – Campari bitter e arancia <i>Campari bitter und Orangenscheiben</i>		12.00
SPRITZ <b>analcolico</b> - Succo arancia, Sanbittèr, acqua tonica, arancia <i><b>Alkoholfrei-</b> 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*