

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

	Zuppa dello Chef <i>Chef-Suppe</i>	15.00
	Insalata estiva con lattuga, pomodori, indivia, prosciutto crudo e parmigiano, melone <i>Sommerlicher Salat mit Kopfsalat, Tomaten, Endivie, Rohschinken und Parmisan, Melone</i>	24.00
	Insalata di Mais con uovo, cipolle rosse e salsa di acciughe <i>Maissalat mit Ei, roten Zwiebeln und Sardellensauce</i>	18.00
	Bruschetta classica con pomodori, basilico, aglio <i>Bruschetta mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch</i>	16.00
	Insalata mista <i>Gemischter Salat</i>	13.50
	Insalata verde <i>Grüner Salat</i>	10.50
	Insalata Caesar <i>Caesar-Salat</i>	22.00
	Insalata di arance, cipolla rossa e finocchio <i>Orangensalat mit roter Zwiebel und Fenchel</i>	20.00
	Insalata Caprese rivisitata alla bufala <i>Caprese-Salat neu interpretiert mit Büffelmozzarella</i>	20.00
	Tartar di manzo classica con insalatina <i>Klassisches Rindertartar mit kleinem Salat</i>	33.00
	Tartar di tonno con insalatina <i>Thunfisch-Tartar mit kleinem Salat</i>	30.00
	Salmone marinato all' Aperol con salsa di cocco e ratatouille di verdura freddo <i>Lachs, mariniert mit Aperol, dazu Kokosnusssauce und kaltes Gemüse Ratatouille</i>	36.00

#### Herkunftsangaben:

Schweine- & Kalbfleisch:

Rindfleisch:

Wildfleisch:

Trockenfleisch:

Brot:

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

Graubünden, Schweiz

Graubünden, Schweiz, Brasilien\*, Argentinien\*

Graubünden, Schweiz

Italien, Graubünden

Schweiz

#### 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

Risotto al limone con carpaccio di gamberi marinati e salsa riduzione di bisque <i>Zitronenrisotto mit mariniertem Garnelen-Carpaccio und Krustentierbisque</i>	30.00
 Risotto alla Milanese con vellutata di pomodoro e stracciatella <i>Risotto alla Milanese mit einer Creme aus Tomaten und Stracciatella</i>	28.00
Linguine ai calamaretti e pane tostato all'aglio <i>Linguine-Pasta mit kleinen Tintenfischen und geröstetem Knoblauchbrot</i>	30.00
 Tagliatelle ai carciofi su crema di patate <i>Tagliatelle mit Artischocken auf Kartoffelcreme</i>	28.00
 Ravioli con ricotta e crema di melanzana, pomodoro fresco e basilico <i>Ravioli gefüllt mit Ricotta, dazu Creme aus Auberginen, frischen Tomaten und Basilikum</i>	26.00
Lasagne < Monica > – fatta in casa <i>Hausgemachte Lasagne &lt; Monica &gt;</i>	30.00
Gnocchetto verde allo Gorgonzola dolce e perle di speck <i>Grüne Gnocchetti mit mildem Gorgonzola und Speckperlen</i>	26.00
Scialatiello in crosta di pane, ai frutti di mare <i>Scialatiello in Brotkruste mit Meeresfrüchten</i>	40.00
Rollo di pasta, ripieno al prosciutto e formaggio con ragù alla Bolognese <i>Pastarolle, gefüllt mit Schinken und Käse mit Bolognese-Soße</i>	28.00
Pizzoccheri della Valtellina Pizzoccheri aus dem Veltlin	33.00

#### Herkunftsangaben:

Schweine- & Kalbfleisch:

Rindfleisch:

Wildfleisch:

Trockenfleisch:

Brot:

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

Graubünden, Schweiz

Graubünden, Schweiz, Brasilien\*, Argentinien\*

Graubünden, Schweiz

Italien, Graubünden

Schweiz

#### 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

Medaglione di manzo scottato su mattonella di patate al timo e salsa di porcini con purè di patate <i>Rindermedaillon, kurz angebraten, auf einem Kartoffelbett mit Thymian und Steinpilzsauce, dazu Kartoffelpüree</i>	52.00
Costolette di agnello con demiglas di mirtilli e purè viola <i>Lammkoteletts mit Preiselbeer-Demiglace und violetter Kartoffelpüree</i>	44.00
Rollo di pollo, ripieno con salsa alpina e Caponata (verdura siciliana in agrodolce) <i>Hähnchenroulade, gefüllt mit Alpensauce und Caponata (sizilianisches Gemüse in süß-saurer Soße)</i>	42.00
Salmone in crosta di pasta sfoglia con friarielli e salsa olandese al limone <i>Lachs im Blätterteigmantel mit Stängelkohl und Zitronen-Hollandaise-Sauce</i>	39.00
Cordon bleu con patatine fritte <i>Cordon Bleu mit Pommes frites</i>	39.00
Entrecôte di cervo con salsa ai frutti di bosco con patate al forno, krauti e spätzli <i>Hirsch- Entrecôte mit Waldfruchtsauce, dazu Ofenkartoffeln, Sauerkraut und Spätzli</i>	42.00
Filetto di maiale in agrodolce con marmellate di cipolle sale Maldon e purè di carote <i>Schweinefilet süß-sauer mit Zwiebelkonfitüre, Maldon-Salz und Karottenpüree</i>	42.00
Cinghiale con polenta <i>Wildschwein mit Polenta</i>	39.00
Braciola al cavolo nero e yoghurt alle erbe <i>Kotelett mit Schwarzkohl und Kräuterjoghurt</i>	42.00

### 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:

Brot:

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

Graubünden, Schweiz

Graubünden, Schweiz, Brasilien\*, Argentinien\*

Graubünden, Schweiz

Italien, Graubünden

Schweiz

#### 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
Rotolo di gelato bi-colore <i>Eisrolle duo-color</i>	14.00
Trio caffè Gourmont	16.00
Tiramisu punto e basta (piccolo/ klein)	9.00
Forresta nera rivisitata <i>Schwarzwälder-Torte neu interpretiert</i>	14.00
Bavarese (pannacotta ripiena ai frutti di bosco) <i>Bavarese (Pannacotta mit Waldbeerenfüllung)</i>	10.50
Gelati vari – per pallina (con panna + 1 fr.) <i>Glace-Kugel, verschiedene Sorten pro Kugel (m. Sahne +1 CHF)</i>	4.00

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>Alkoholfrei- Soda, Minze, Rohrzucker, Limette</i>	10.00
MOJITO - soda, rum, menta, suchero di canna, lime <i>Soda, Rum, Minze, Rohrzucker, Limetten</i>	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>Alkoholfrei - 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>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*

