

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

Tartar di manzo con fonduta di parmigiano e pere *Rindertartar mit Parmesan-Fondue und Birnen*	36.00
Sciatt con Bresaola	22.00
Bruschetta classica con pomodori, basilico, aglio *Bruschetta mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch*	16.00
Insalata mista *Gemischter Salat*	13.50
Insalata verde *Grüner Salat*	10.50
Zuppa di pomodoro con mascarpone alle erbe *Tomatensuppe mit Kräuter-Mascarpone*	15.00
Zuppa di cipolle all'Alpina *Zwiebelsuppe «Alpina»*	18.00
Zuppa d'orzo *Gersten-Suppe*	15.00
Zuppa di zucca con guanciale croccante *Kürbissuppe mit knusprigem Schweinebacken-Speck*	16.00

Herkunftsangaben:

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

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



Primi piatti

Erster Gang

Gnocchi di castagne alla crema di zucca e amaretti *Kastaniengnocchi mit Kürbiscreme und Amaretti*	28.00
Spaghetti ai frutti di mare *Spaghetti mit Meeresfrüchten*	34.00
Ravioli di patate su purea di piselli e crumble di pistacchi *Kartoffelravioli auf Erbsenpüree mit Pistazien-Crumble*	32.00
Tomino al forno, arrotolato con pancetta sul letto di insalata e crostone *Im Ofen gebackener Tomino, mit Speck umwickelt auf einem Salat-Bett aus Salat, dazu Crostone*	16.00
Risotto al prosecco ai porcini *Risotto mit Prosecco und Steinpilzen*	33.00
Lasagne < Monica > – fatta in casa *Hausgemachte Lasagne < Monica >*	30.00
Pizzoccheri della Valtellina *Pizzoccheri aus dem Veltlin*	33.00

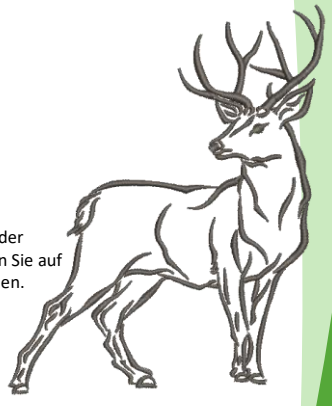
Herkunftsangaben:

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

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



Secondi piatti

Zweiter Gang

Tagliata di manzo e porcini con fonduta
di formaggio e caponata — 49.00
Rindfleisch-Tagliata mit Steinpilzen und Fondue mit Käse und Caponata

Filetto di maiale alla purea di zucca, demiglace e
crumble di castagne — 42.00
Schweinefilet mit Kürbispüree, Demiglace und Kastanien-Crumble

Cordon bleu con patatine fritte — 39.00
Cordon bleu mit Pommes frites

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
Rindfleisch:	Graubünden, Schweiz, Brasilien*, Argentinien*
Wildfleisch:	Graubünden, Schweiz
Trockenfleisch:	Italien, Graubünden
Brot:	Schweiz

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

Desserts

Chiedeteci dei dolci: li abbiamo

Fragen uns nach den Desserts – wir haben sie

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

Bibite

Getränke

MOJITO **analcolico** - soda, menta, suchero di canna, lime ***Alkoholfrei-*** *Soda, Minze, Rohrzucker, Limette*	10.00
MOJITO - soda, rum, menta, suchero di canna, lime *Soda, Rum, Minze, Rohrzucker, Limetten*	12.00
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 ***Alkoholfrei*** *- Holundersaft, Mineralwasser, Minze und Limone*	11.00
Campari Orange – Campari bitter e arancia *Campari bitter und Orangenscheiben*	12.00
SPRITZ **analcolico** - Succo arancia, Sanbittèr, acqua tonica, arancia ***Alkoholfrei*** *- Orangensaft, Sanbittèr, Tonic, Orange*	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