

# **Speisekarte für besondere Anlässe**

**Hotel Restaurant Alpina Schiers**

**Anne-Sophie Hiltbold**

**Oliver Hunziker**

**Schrabachstrasse 5**

**7220 Schiers**

Ab November 2022

(Alle Preise pro Person in CHF, inkl. MwSt.)

## Vorspeisen:

### Suppen:

Kraftbrühe mit Goldperlen	8.00
Kraftbrühe mit Flädli	8.00
Bündner Gerstensuppe	10.00
Tomatencrèmesuppe	9.50
Steinpilzcrèmesuppe	10.00
Spargelcrèmesuppe	10.00
(Nur in der Spargelsaison)	

### Salate:

Grüner Salat	9.50
Grüner Salat mit Ei	10.50
Grüner Salat mit Ei und Speckwürfel	11.50
Grüner Salat mit Champignons	11.00
Gemischter Salat aus der Küche oder vom Buffet	13.00

### Kalte Vorspeisen:

Rohschinken mit Melonenstreifen	18.00
---------------------------------	-------

### Warme Vorspeisen:

Capuns 2Stk.	14.50
Cannelloni	15.00
Gnocchi an Butter mit Salbei	13.00
Spargeln mit Sauce Hollandaise	18.00
(Nur in der Spargelsaison)	
Frühlingsrollen mit Thai-Chilli und Asia Sauce	14.00

# Hauptspeisen:

## Geflügel Gerichte

Pouletbrust vom Grill mit Champignonrahmsauce	29.00
Pouletbrust vom Grill mit Morchelsauce	31.00
Pouletgeschnetzeltes	29.00

## Fisch Gerichte

Eglifilet an Safransauce (im Bierteig frittiert)	37.00
Zanderfilet an Zitronensauce mit glaciertem Gemüse	35.00

## Vegi Gerichte

Frühlingsrollen mit Curry Sauce	24.50
Gemüseteller mit Reis	23.50
Canelloni mit Spinatfüllung und Parmesan überbacken, Hausgemacht	24.00
Gemüselasagne, Hausgemacht (ab 5 Personen)	24.00
Puschlaver Pizzoccheri, Hausgemacht (ab 5 Personen)	25.00

## Vom Schwein

Schweinssteak an Morchelsauce	35.00
Schweinssaltimbocca (Rohschinken und Salbei)	34.00
Rahmschnitzel	28.00
Schweinsfilet mit 3 verschiedenen Saucen	42.00
Riz Casimir	30.00

## Vom Kalb

Kalbssteak an Paprikasauce	49.00
Kalbssteak an Morchelsauce	51.00
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce	45.00
Kalbsschnitzel Hawaii, mit Curry Sauce und Früchten	47.00
Wienerschnitzel	47.00
Zigeunerspiess vom Kalb	40.00

## Vom Rind

Rinds-Rumpsteak vom Grill, mit Tomaten und gebackenen Zwiebelringen	39.50
Rinds-Entrecôte an Pfefferrahmsauce	43.00
Rindsfilet mit Hausbutter	52.00
Rindsfilet an Pfeffersauce	52.00
Zigeunerspiess vom Rind (200g)	41.00

### **Beilagen:**

Pommes frites  
Rösti  
Kartoffelpüree  
Birnenkartoffeln  
Bratkartoffeln  
Kroketten  
Trockenreis  
Teigwaren an Butter  
Spaghetti

(1 Beilage inklusive. Jede zusätzliche für CHF 5.00)

Gemüse oder Fruchtegarnitur ist bei jedem Gericht dabei

### **Fondue:**

Käse-Fondue	28.00
Bourguignonne (Fleisch: Rind, Cìpolotti)	58.00
Chinoise (Fleisch; Rind, Kalb, Trute, Schwein zu je 4 gleichen Teilen)	56.00

(Die Beilagen sind frei wählbar, 1 Beilage ist inklusive, jede weitere CHF 5.00 / pro Person)

## Dessert:

Schoggimousse mit Früchten und Rahm	12.00
Schwarzwäldertorte mit Rahm	8.00
Warmer Strudel mit Vanillesauce und Rahm	12.50
Kaiserschmarren an Himbeersauce und Vanillglace	14.00
Fruchtsalat mit Rahm	10.00
Fruchtsalat mit Eis	12.50
Tiramisu	11.50
Mini Viennetta mit Schoggisauce und Rahm	7.50
Kleiner Coupe Dänemark	9.50
Kleiner Coupe Hot Berry	10.00
Kleiner Coupe Kiwi	9.50
Kleiner Coupe Orange mit Campari	12.00
Kleiner Coupe Baileys mit Baileyslikör	11.50
Kleiner Eiskaffee gerührt	10.00
Kleiner Eiskaffee Kirsch mit Kirschbrand	12.00
Kleiner Coupe Rötali (Röteli Hausgemacht)	11.50
Iglu Caramel	7.50
Vacherin Torte	8.50
Caramelköpflli garniert	8.00