



APERITIF

Huusapéro

mit Alkohol 8.50 / ohne Alkohol 7.50

Aperöli 0.00%

Blutorange / Chinotto / Orange / Zitrone

9.50

Aperol Spritz / Limoncello Spritz

12.00

Hugo

mit Alkohol 12.00 / ohne Alkohol 11.00

Lillet

12.00

Campari Orange

8.90

Cynar

6.70

Martini

Bianco / Rosso

6.70

Die Preise sind in CHF inkl. MwSt.



SUPPEN

Bouillon vom Rind mit Ei

Klare, kräftige Rinderbrühe, verfeinert mit einem pasteurisierten Bauernhof-Ei

8.00

Karotten-Ingwersuppe

Erfrischende Suppe aus bunten Karotten und würzigem Ingwer

9.50

Riesling-Suppe

Ein eleganter Genuss mit besonderer Note

13.50

Tagessuppe

Fragen Sie gerne bei unserem Serviceteam nach

9.50



VORSPEISEN

Bruschette, 4 Stück

Frisch geröstetes Brot, belegt mit sonnengereiften Tomaten, mariniert mit duftendem Basilikum und Olivenöl.

14.00

Tatar vom Rind

Zartes, fein geschnittenes Fleisch vom Schweizer Rind an einer herrlichen, aromatischen Würzmischung.

Ein Geheimitipp: Verfeinern Sie dieses Gericht mit einem Schuss Cognac (+CHF 5) oder einem frisch pasteurisierten Eigelb (+CHF 2). Das Service-Team berät sie gerne.

Vorspeise 23.00, Hauptgang 29.50

Bündner Salsiz

Ein schierser Salsiz vom Hoflädeli Palottis, traditionell luftgetrocknet und voller Aromen.

Serviert mit knusprigem Brot und würzigem Zwiebelkonfit.
Ein Alpen-genuss zum Teilen!

17.50

Knusprige Frühlingsrollen

Zwei knusprig braun gebackene Frühlingsrollen, gefüllt mit frischem Gemüse und Glasnudeln, dazu eine süss-pikante Chilisauce

11.00



SALATE

Knackiger Blattsalat mit gekochtem Ei

Frisch gezupfter Lollo-Salat mit einem gekochten Ei vom Bauernhof, serviert mit drei hausgemachten Salatdressings aus den legendären Alpina-Flaschen.

11.50

Lauwarmer Spargelsalat mit Bärlauch und Bresaola

Grüner Spargel an einer Honig-Bärlauch-Vinaigrette, begleitet von hauchdünn geschnittenem Bresaola und Brot

19.50

Caesar Salat

Knackiger Römersalat, frisch geriebener Parmesan und knusprige Croutons treffen auf unser hausgemachtes Caesar-Dressing. Dazu ein ganzes, sous-vide gegartes Pouletbrüstli

27.00

Wurst-Käse-Salat garniert

Cervelat-Würfeli und Käse-Streifen auf knackigem Salat – garniert mit Zwiebeln. Serviert mit drei hausgemachten Salatdressings

25.00

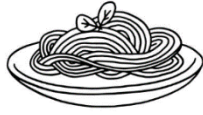
SALAT VOM BUFFET

Stellen Sie sich einen eigenen Wunschsalat direkt am Buffet zusammen

Kleiner Teller 13.50

Grosser Teller 17.50

Die Preise sind in CHF inkl. MwSt.



PASTA

Ob Penne oder klassische Spaghetti – wählen Sie Ihre Lieblingspasta und verfeinern Sie diese mit einer unserer hausgemachten Saucen. Frisch zubereitet, aromatisch gewürzt und genau nach Ihrem Geschmack!

Napoli 🌿

Eine klassische Tomatensauce, verfeinert mit Kräutern

19.00

Arrabiata 🌿🌶️

Eine feurig-würzige Tomatensauce mit aromatischem Knoblauch, mediterranen Kräutern und Chili

22.50

Bolognese

Gekocht mit feinstem Schweizer Fleisch

23.50

Carbonara

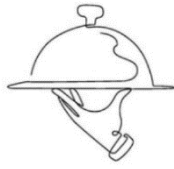
Eine herrlich cremige Kombination aus Rahm, Eigelb, würzigem Speck

23.50

Aglio, olio e peperoncino 🌿🌶️

Sensationell leicht und aromatisch

21.50



KLASSIKER

Beilagen nach Wahl

Cordon Bleu

Zartes Nierstück vom Schwein. Gefüllt mit saftigem Vorderschinken und würzigem Bündner Alpkäse

35.00

Paniertes Schnitzel

Schnippo klassisch mit Pommes oder Beilage nach Wahl

29.00

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti

Ein Klassiker. Wie in Züri, nur besser

47.00

Wienerschnitzel

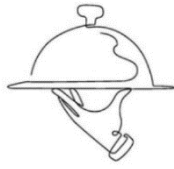
Zartes, paniertes Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren

47.00

Rahmschnitzel

Zartes Schweinsschnitzel, kräftig angebraten, serviert in einer sämigen Champignonrahmsauce

29.00



KLASSIKER

Beilagen nach Wahl

Falsche Schnecken

Saftige, kräftig gewürzte Würfel vom Rinds Entrecôte, mit der legendären Hausartsauce im Ofen überbacken

34.00

Ohne Beilage

26.00

Riz Casimir

Zarte Streifen vom Schweizer Pouletbrüstli an einer milden Currysauce mit Früchten

30.00

Buure Rösti

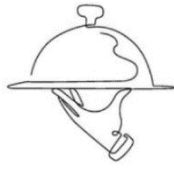
Eine knusprige Butterrösti, überbacken mit Speck und einem würzigen Alpkäse aus der Region, getoppt mit einem Spiegelei

28.00

Älpler Rösti

Eine knusprige Butterrösti, überbacken mit einem würzigen Alpkäse aus der Region, getoppt mit einem Spiegelei. Bodenständig, vegetarisch und voller Geschmack

25.00



VOM GRILL

Beilagen und Saucen nach Wahl

Schnitzel vom Schwein/ 160g

Kräftig angebratene Nierstückplätzli

29.00

Steak vom Schwein / 200g

Zartes und saftiges Steak

35.00

Entrecôte vom Weiderind/ 200g

Fein marmoriertes und perfekt gelagertes Rinds-Entrecôte

46.00

Zigeunerspiess vom Rind /180g

Der beliebte Alpina-Spiess mit feinstem Rindfleisch aus der Schweiz

39.00

Schweizer Pouletbrüstli /140g

Butterzartes, sous-vide gegartes Pouletbrüstli, kräftig angebraten

29.00

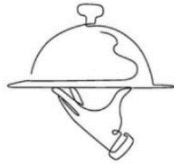
BEILAGEN

Reis, Gemüse, Pommes Frites, Röstli, Röstli Krokette, Nudeln, Salat

SAUCEN

Hausart, Champignonrahmsauce, Pfeffersauce, Kräuterbutter

Die Preise sind in CHF inkl. MwSt.



FÜR WELTENBUMMLER

Unsere langjährige Mitarbeiterin Mem bringt mit ihren Familienrezepten die Aromen Thailands direkt ins Prättigau

Thai Curry "Mem's best" 🌶️

Zartes Poulet, geschmort in einer cremigen Kokos-Sauce, verfeinert mit duftendem Zitronengras, Ingwer und einer feurigen Currypaste.

Dieses Gericht servieren wir mit Basmatireis.

28.00

Vegi Thai Curry "Mem's best" 🌿🌶️

Mems Klassiker als vegetarische Variante mit zartem Sojageschnetzeltem und Basmatireis

27.00

Knusprige Frühlingsrollen – Drei Dips, Dreifacher Genuss! 🌿

Die Alpina Frühlingsrollen servieren wir mit drei verschiedenen Saucen und Reis

25.50

Halbe Ananas mit Reis 🌿

Eine saftig-süsse Ananas, liebevoll mit duftendem Sweet-Sour Reis befüllt und spektakulär angerichtet

27.00

Mit Pouletstreifen

30.00



PIZZA

Ø 30cm

Margherita ✓	17.50
Pomodoro, Mozzarella, Oregano	
Ai tre Formaggi	22.00
Pomodoro, Mozzarella, Weichkäse, Gorgonzola, Oregano	
Al Tonno	26.00
Pomodoro, Mozzarella, Thon, Oliven, Zwiebeln, Oregano	
Amore Mio 🌶️	25.00
Pomodoro, Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola	
Bresaola	27.00
Pomodoro, Mozzarella, Bresaola, Tomatenscheiben, Mascarpone, Oregano	
Calzone	24.50
Pomodoro, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Spinat, Ei, Oregano	
Capricciosa	26.00
Pomodoro, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Sardelle, Oregano	
Diavolo 🌶️	23.00
Pomodoro, Mozzarella, scharfe Salami, Peperoncini	
Funghi ✓	19.50
Pomodoro, Mozzarella, Champignons, Oregano	
Gemüse ✓	23.00
Pomodoro, Mozzarella, Artischocken, Knoblauch, Saisongemüse, Oregano	

Die Preise sind in CHF inkl. MwSt.



PIZZA

Gorgonzola ✓	22.00
Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Knoblauch, Oregano	
Grischuna	27.00
Pomodoro, Mozzarella, Salami, Coppa, Rohschinken, Oregano	
Hawaii	24.00
Pomodoro, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas, Oregano	
Jägerart	24.50
Pomodoro, Mozzarella, Steinpilz, Speck, Oregano	
Livio	24.50
Pomodoro, Mozzarella, Speck, Spinat, Champignons, Knoblauch, Oregano	
Marinara ✓	18.00
Pomodoro, Mozzarella, Knoblauch, Oregano	
Mascarpone ✓	22.00
Pomodoro, Mozzarella, Tomatenscheiben, Mascarpone, Oregano	
Napoletana	22.00
Pomodoro, Mozzarella, Kapern, Sardellen, Oregano	
Paesana	24.00
Pomodoro, Mozzarella, Champignons, Vorderschinken, Spinat, Knoblauch, Oregano	
Popey ✓	19.50
Pomodoro, Mozzarella, Spinat, Knoblauch, Oregano	



PIZZA

Prosciutto	23.00
Pomodoro, Mozzarella, Vorderschinken, Oregano	
Prosciutto funghi	24.00
Pomodoro, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons	
Rucola	27.50
Pomodoro, Mozzarella, Rucola, Rohschinken, Parmesan	
Quattro Stagioni	25.00
Pomodoro, Mozzarella, Champignons, Vorderschinken, Artischocken, Oliven, Oregano	
Salami	23.00
Pomodoro, Mozzarella, Salami, Oregano	
Salat-Pizza (geschlossen)	25.50
Pomodoro, Mozzarella, Vorderschinken, gemischter Salat	
Sommer Pizza 🌶️	25.00
Pomodoro, Mozzarella, Peperoni, scharfe Salami, Ananas, Knoblauch, Oregano	
Spinaci	24.00
Pomodoro, Mozzarella, Spinat, Vorderschinken, Oregano	
Stromboli	25.00
Pomodoro, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Ei, Oregano	
Tennis 🌶️	26.50
Pomodoro, Mozzarella, Vorderschinken, scharfe Salami, Gorgonzola, Oregano	
Zwiebel 🌿	19.50
Pomodoro, Mozzarella, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano	

Die Preise sind in CHF inkl. MwSt.

Jede Pizza ist auch kleiner erhältlich / ø 25cm

Die Preisreduktion CHF 2.00

oder

Familien Pizza

Ø 45cm

Ab CHF 35.00



Extra

Fleisch, Pilze + 5.00

Knoblauch, Zwiebel + 1.00

Alle weiteren Zutaten + 4.00

Die Preise sind in CHF inkl. MwSt.



KINDERKARTE

Für Kinder bis 12 Jahren

Biene Maja

Paniertes Schweinsschnitzel mit Gemüse und Pommes

15.00

Schneewittchen

Schweinsschnitzel Natur mit Champignonrahmsauce, Gemüse und Pommes oder Teigwaren

15.00

Mickey Mouse

Chicken Nuggets mit Pommes

13.00

Rotkäppchen

Spaghetti mit Tomatensauce

10.00

Donald Duck

Penne mit Bolognese Sauce

12.00

Pizza Bärli

Pomodoro, Mozzarella, Oregano

13.00

Pizza Heidi

Pomodoro, Mozzarella, Vorderschinken, Oregano



DESSERTS

Coupe Dänemark* 12.50
Vanilleglace mit heisser
Schoggisauce & Rahm

Coupe Hawaii* 12.50
Bananen- & Erdbeerglace mit
frischen Früchten & Rahm

Coupe Heisse Liebe* 13.50
Vanille- und Erdbeerglace mit
heissen Waldbeeren

Coupe Meringues* 12.00
Baumnuss- und Joghurtglace mit
Meringueschalen, Rahm &
Früchtegarnitur

Bananensplit 13.50
Vanilleglace, Banane, heisse
Schoggisauce, Rahm & Mandelsplit

Affogato 8.20
Espresso mit Vanilleglace

Confettura 6.50
Vanilleglace mit Schoggisauce
oder Joghurtglace mit
Waldbeersauce (glutenfrei)

Eiskaffee gerührt 11.50
Moccaglace mit Rahm
- mit Kirsch 2cl +1.00

Frappé 9.00
mit Aroma nach Wahl, 3dl

Tiramisu 10.50
hausgemacht

**Warmes Schoggi
Soufflé** 13.50
mit Vanilleglace & Rahm

* auch kleiner erhältlich – Preisreduktion CHF 2

Portion Glace

pro Kugel 4.50

Baumnuss – Banane – Caramel – Erdbeere – Joghurt – Mocca
Schokolade – Stracciatella – Vanille
Birnsorbet – Blutorangensorbet – Zitronensorbet

Extra

Frischer Schlagrahm

1.50

Heisse Schoggisauce

2.50

Die Preise sind in CHF inkl. MwSt.



ALPINA MINIS

Jede CHF 8.50

Toffee

Caramelglace mit hausgemachter Salted Caramel Sauce

Berry

Kugel Vanilleglace mit Beerensauce & Rahm

Dänemark

Kugel Vanilleglace mit heisser Schoggisauce

Eiskaffee

Kugel Moccaglace mit Rahm gerührt

FÜR ERWACHSENE

Bailey`s

Kugel Moccaglace mit Bailey`s & Rahm (ab 18 Jahren)

Colonel

Kugel Zitronensorbet mit Vodka (ab 18 Jahren)

Malibanana

Kugel Bananenglace mit Malibu (ab 18 Jahren)

Williams

Kugel Birnensorbet mit Williams (ab 18 Jahren)

Die Preise sind in CHF inkl. MwSt.

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über allfällige Unverträglichkeiten und Allergien.

 Vegetarisch

 Scharf

Herkunftsdeklaration

Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Pouletfleisch	Schweiz
Wild	Schweiz/Österreich
Fisch	Spanien/Italien
Brot/Feinbackwaren	Schweiz

ALPINA WASSER

Hausaufbereitetes Wasser aus dem regionalen Leitungsnetz – sorgfältig gefiltert, gekühlt und auf Wunsch fein perlend. Eine bewusste, nachhaltige Wahl.

Mit oder ohne Kohlensäure.

(Kein natürliches Mineralwasser)

UNSERE LIEFERANTEN

Albert Spiess/Mérat, Beck Hitz, Bio-Hof Palottis, Saviva, Ecco Jäger

Die Preise sind in CHF inkl. MwSt.