

# Gasthaus Alpina

## Herzlich Willkommen

Wir begrüßen Sie in unserem geliebten Traum. Seit 2010 freuen wir uns immer wieder unsere Gäste in unserem Haus verwöhnen zu dürfen.

Sämtliche Gerichte werden für Sie frisch zubereitet was entsprechend die dafür notwendige Zeit in Anspruch nimmt. Wir achten sehr darauf möglichst viele regionale Produkte zu verarbeiten.

Gerne öffnen wir unser Restaurant auch für Ihre Anlässe, wie Geburtstage, Familien- und Firmenfeste. Als besonderes Highlight empfehlen wir Ihnen unseren Tatarenhut.

Apropos Familienfest: in unseren 7 urigen und liebevoll eingerichteten Gästezimmern beherbergen wir bis zu 20 Personen.

Und nun wünschen wir Ihnen einen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt.

Ihre Gastgeber  
Sandra & Roli Jufer

Kumm ins Alpina uf Tschappina

# Bündner Menü

## **Heinzenberger Edelsüppchen**

*Ziegenfrischkäse-Schaumsüppchen*

*oder*

## **Salat Bowle Alpina**

*Knackig frischer Salat mit hausgemachtem Dressing,  
Eier von unseren Seidenhühnern, Maiskörner,  
Cherry Tomaten und Feta Käse*



## **Capuns**

*Spätzliteig mit Fleisch in Mangoldblätter umwickelt  
in feiner Milchbouillon mit Bergkäse überbacken*

*oder*

## **Vegi-Capuns**

*Spätzliteig mit Gemüse in Mangoldblätter umwickelt  
in feiner Milchbouillon mit Bergkäse überbacken*



## **Bündner Nusstorte – mal anders...**

*Walnussglacé mit Krokant und Caramel*

Menü komplett

38

*Alle Preise in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer*

## **Knackig frischer Salat aus der Schüssel**

*mit unseren beliebten selbstgemachten Dressings*

Grüner Salat <sup>VGL</sup>	7
Salat Bowle Alpina <sup>VG</sup>	9
<i>Grüner Salat mit Ei von unseren Seidenhühnern, Maiskörner, Cherry Tomaten und Feta Käse</i>	

## **Hausgemachtes aus dem Suppentopf**

Heinzenberger Edelsüppchen <sup>VG</sup>	8
<i>Ziegenfrischkäse-Schaumsüppchen</i>	
Maroni Schaumsuppe Macchiato <sup>VG (L auf Wunsch)</sup>	8
Roli's Kürbiscremesuppe <sup>VGL*</sup>	8
Bündner Gerstensuppe <sup>L*</sup>	9
<i>nach einem alten überlieferten Rezept</i>	

## **Capuns – die Bündner Spezialität**

Capuns	15	24
<i>Spätzliteig mit Speck, Landjäger und Rohschinken in Mangoldblätter umwickelt, in feiner Milchbouillon gegart und mit Bergkäse überbacken</i>		
Wild-Capuns Hubertus	16	25
<i>Spätzliteig mit geräuchertem Speck, Hirschsalsiz, Hirschtrockenfleisch und getrockneten Steinpilzen in Mangoldblätter umwickelt, in feiner Wild-Milchbouillon gegart und mit Bergkäse überbacken</i>		
Gemüse-Capuns <sup>V</sup>	15	24
<i>Spätzliteig mit Rüeibli, Zucchetti, Mais und Sellerie in Mangoldblätter umwickelt, in feiner Milchbouillon gegart und mit Bergkäse überbacken</i>		

## **Puschlaver Spaghetti von Molino e Pasticifico**

*Seit 1902 werden dort die berühmten 43cm langen Puschlaver Spaghetti aus Hartweizen produziert.*

Puschlaver Spaghetti <sup>L (G auf Wunsch)</sup>	17
<i>an feiner Tomatensauce mit Rindfleisch und Speck, Zwiebeln und getrockneten Tomaten</i>	
Puschlaver Spaghetti „Vegi“ <sup>VL (G auf Wunsch)</sup>	17
<i>an feiner Tomatensauce mit Soja Gehacktes, Zwiebeln und getrockneten Tomaten</i>	

## Schnitzel, Cordon Bleu und Co.

*Für unsere hausgemachten Schnitzel und Cordon Bleu verwenden wir nur qualitativ hochwertiges Schweinefleisch und Kalbfleisch vom Nierstück, vorzugsweise aus der Region. Für die Panade verwenden wir Eier von unseren eigenen Seidenhühnern. Die Cordon Bleu füllen wir mit geräuchertem Schinken und würzigem Bergkäse.*

Zartes paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites <sup>L</sup>	19
Schweinssteak mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse <sup>G L</sup>	26
Schweins-Cordon Bleu Classic mit Pommes Frites und Gemüse <sup>L</sup>	29
Kalbs-Cordon Bleu Classic mit Pommes Frites und Gemüse <sup>L</sup>	36
Auf Wunsch statt Pommes Frites feine Butternüdeli <sup>L</sup> oder Kartoffelgratin <sup>G</sup>	+ 3

## Fondue (ab 2 Personen)

Alpkäse-Fondue mit Alpkäse von der Lüschalp <sup>V</sup> p. P. 24  
*mit hauseigener Käsemischung, dazu unser feines Huusbrot,  
Ananasstücke und Zuger Kirsch*

<sup>V</sup> vegetarische Gerichte <sup>G</sup> Gluten freie Gerichte <sup>L</sup> Laktose freie Gerichte <sup>L*</sup> enthält geringe Mengen an Laktose die in der Regel problemlos vertragen werden Laktose- und glutenfreie Brötchen sind auf Wunsch erhältlich.
--

## Herkunft

Käse:	Schweiz
Alpkäse:	Lüschalp, Tschappina
Eier:	von unseren Seidenhühnern oder aus Schweizer Freilandhaltung
Fleisch:	Graubünden oder Schweiz

*Alle Preise in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer*



# Kinderkarte

Räuberteller

gratis

Du klaust Dir was von den anderen am Tisch und lässt es Dir schmecken

Schnipo - Schnitzel mit Pommes Frites 13

Portion Pommes Frites 7

Butternüdeli mit Reibkäse 7

Spaghetti Bolognese 12

Chicken Nuggets mit Pommes Frites 12

1 Paar Wienerli mit Brot 7

1 Paar Wienerli mit Pommes Frites oder Nüdeli 12



Kinder-Coupe (1 Kugel Glacé nach Wahl mit Smarties und Rahm) 5.50

Biene Maya (Vanille und Erdbeer Glacé mit Flügeli und Smarties) 7.50

## Offenweine in Flaschenqualität

### Weiss

**Huuswy Jeninser Riesling-Silvaner (Graubünden)** 1dl 5.50  
*Weingut: Jürg Obrecht*  
*Traubensorte: Riesling-Silvaner*

**Rosière Chardonnay Viognier (Frankreich)** 1dl 4.50  
*Traubensorten: Chardonnay, Viognier*

### Rosé

**Rosière Rosé (Frankreich)** 1dl 4.50  
*Traubensorten: diverse französische*

### Rot

**Huuswy Jeninser Pinot Noir (Graubünden)** 1dl 5.50  
*Weingut: Jürg Obrecht*  
*Traubensorte: Pinot Noir Blauburgunder*

**Merlot del Veneto Capricorno (Italien)** 1dl 4.00  
*Weingut: Cantina Valpantena*  
*Traubensorte: Merlot*

**Rosière Syrah (Frankreich)** 1dl 4.50  
*Traubensorte: Syrah*

**Solaz Tempranillo Cabernet Sauvignon (Spanien)** 1dl 5.00  
*Weingut: Osborne*  
*Traubensorten: Tempranillo, Cabernet Sauvignon*

## Flaschenweine 5dl

### Weiss

**Huuswy Jeninser Riesling-Silvaner (Graubünden)** 5dl 25.00  
*Weingut: Jürg Obrecht*  
*Traubensorte: Riesling-Silvaner*

**Rhein Weiss Cuvée blanc (St. Galler Rheintal)** 5dl 24.00  
*Weingut: Tobias Schmid & Sohn*  
*Traubensorten: Pinot Noir Blauburgunder, Riesling-Silvaner*

### Rot

**Huuswy Jeninser Pinot Noir (Graubünden)** 5dl 25.00  
*Weingut: Jürg Obrecht*  
*Traubensorte: Pinot Noir Blauburgunder*

**Merlot del Veneto Capricorno (Italien)** 5dl 19.00  
*Weingut: Cantina Valpantena*  
*Traubensorte: Merlot*

**Ripasso Valpolicella Capricorno Grande (Italien)** 5dl 24.00  
*Weingut: Cantina Valpantena*  
*Traubensorten : Corvina, Rondinella, Molinara*

**Amarone Valpolicella Capricorno Grande (Italien)** 5dl 28.00  
*Weingut: Cantina Valpantena*  
*Traubensorten : Corvina, Rondinella, Molinara*

**Don Pascual Ribera Baja Classico Navarra (Spanien)** 5dl 24.00  
*Weingut: Chivite*  
*Traubensorten: Tempranillo, Garnacha, Merlot, Cabernet Sauvignon*

## Flaschenweine 7dl

Für 7dl Flaschenweine verlangen Sie bitte unsere Weinkarte.

## Bier & Moscht

Bündner Bier (das regionale Bier der Brauerei Chur)		33cl	5.70
Feldschlösschen Original Flasche		33cl	4.20
Feldschlösschen Original Flasche		50cl	5.00
Schweizer Lager Bier Flasche		50cl	4.00
Panaché (offen)		3dl	4.00
Panaché (offen) Kübel		5dl	5.00
Feldschlösschen alkoholfrei		33cl	4.50
Schneider Weisse Original		50cl	5.70
Möhl Saft vom Fass trüb	4%	50cl	5.50
Möhl Saft vom Fass trüb alkoholfrei		50cl	5.50

## Mineral & Süsswasser im Offenausschank

Rhätünser Mineralwasser mit Kohlensäure	3 / 5dl	3.50 / 4.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure	3 / 5dl	3.50 / 4.50
Rivella rot / blau / Citro / Cola / Cola Zero	3 / 5dl	3.50 / 4.50
Ice Tea / Apfelschorle	3 / 5dl	3.50 / 4.50
Flasche Mineral- oder Süsswasser	1.5l	10.00
Schweppes Bitter Lemon	5dl	5.00
Himbeersirup	2dl	1.00
Château Lavabo (frisches Wasser aus dem Hahn)		2.00

*Bei uns gibt es Wasser zum Wein kostenlos. Wird nur Wasser konsumiert verrechnen wir pro Person 2.00 für den Service.*

## Kaffee & Co

Café crème / coffeinfrei / Espresso / Ristretto		3.80
Doppelter Espresso		4.80
Milchcafé / Schale		4.00
Cappuccino		4.30
Latte Macchiato / Café mélange		4.80
Tee diverse Sorten		3.80
Schoggi mélange		5.10
Schoggi / Ovomaltine warm / kalt		4.00
Milch warm / kalt		3.80

## Mit Schuss

Coretto Grappa / Cognac / Kirsch	4.80
Kafi Luz (Zwätschge, Chrüter, Pflümli)	5.50
Kafi fertig	5.50
Schümli Pflümli	6.50
Kafi Baileys / Kafi Amaretto / Kafi Röteli	6.50
Kafi Schneema	6.50
Huuskafi Alpina	7.50
Tee Rum / Holdrio	5.50
Roli's Glühwein (saisonal)	6.50

## Aperitifs, Liqueurs, Creams

Sanbitter (alkoholfrei)	10 cl	4.50
Prosecco		6.50
Aperol Spritz		7.50
Hugo		7.50
Supro – Suuser mit Prosecco (saisonal)		8.00
Sommertraum Prosecco mit Cassis und eiskalten Waldbeeren		8.00
Martini bianco / rosso	15% 4cl	5.50
Martini orange		6.50
Campari	23% 4cl	6.00
Campari orange		7.00
Appenzeller / Shot	29% 4cl / 2cl	6.00 / 3.50
Bündner Röteli / Shot	22% 4cl / 2cl	6.00 / 3.50
Bailey's Irish Cream	17% 4cl	6.00

## Digestifs, Obstler & Geiste

Grappa	40% 2cl	8.00
Ratafia	25% 2cl	7.00
Cognac Remy Martin / Calvados	40% 2cl	7.00
Vieille Poire Williams	32% 2cl	7.00
Vieille Prune	40% 2cl	7.00
Amaretto Disaronno	28% 2cl	6.00
Grand Marnier / Kirsch / Pflümli	40% 2cl	6.00