

Welcome
Benvenuto
Willkommen
Bienvenue
Beinvegni

Liebe Gäste

Herzlich willkommen in der **Alpina Stube & Obertorstübli!**

Es freut uns sehr, Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Gemeinsam mit unserem Team möchten wir Ihnen eine gemütliche Atmosphäre und kulinarische Genussmomente bieten.

Unsere Speisen werden mit viel Liebe und Sorgfalt zubereitet, inspiriert von regionalen Spezialitäten und der klassisch bis moderne Küche. Lassen Sie sich verwöhnen und geniessen Sie die Zeit mit uns.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Markus Beckmann & Mirjam Käser und das komplette Hotel Alpina Parpan Team

Vorspeise

Grüne Blattsalate  
11.00

Gemischter Salat  
14.00

Duo vom Ziegenkäse  
Mit Blattsalat, Rotkabis, Walnuss und Himbeervinaigrette
18.00

Frischer Ricotta mit Auberginenvariation 
Mit Brickteig, Thymian, Sultaninen
18.00

Siedfleischterrinen
Mit Meerrettich, Pumpernickel und Kernöl
19.00

Zweierlei vom Rind (Tartar und Carpaccio)
Vom Schweizer Weiderind, Parmesan, Belper Knolle
28.00

Landeier 
Mit Kadayif „Engelshaar“, Staudensellerie und Pecannuss
16.00

Suppe

Hausgemachte Steinpilz-Consommé mit Markklösschen und Schnittlauch
16.00

Kaltschale von der Kirsche mit Brotchip 
14.00

Karottenkokossuppe mit Ingwer  
14.00

Haus Dekantes

Fregolarisotto

Mit Grillgemüse und zweierlei Fetakäse

28.00

Hausgemachte Ravioli del Plin

Gefüllt mit Ochsenchwanz dazu Salbei und Nussbutter

36.00

Risotto Aquarello

Mit Taggiasca Oliven, Stracciatella vom Burrata und Tomaten

28.00

Fondue Chinoise

Nur auf Vorbestellung

Mit vielen köstlichen Saucen

Ab 2 Personen

62.00 pro Person

Hauptspeisen

Paniertes Schweineschnitzel (160gr)

Mit Tagesgemüse und Pommes Frites

34.00

Cordon bleu vom Schwein

Mit Schinken und würzigem Parpaner Raclettekäse, Tagesgemüse und Pommes Frites

39.00

Alpina`s Filetteller vom Rind und Schwein

Mit Tagesgemüse, Steinpilzsauce und Spätzli

47.00

Gebratenes Rindsfilet mit Kräuterbutter oder grüner Pfeffersauce 

Mit Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln

Small Cut (150gr) 49.00

Big Cut (200gr) 59.00

Rinderfiletwürfel „Stroganoff“ 

Mit Paprika, Champignon, Essigurke, Sauerrahm und Pilawreis

48.00

Sous Vide gegarte Maispouardenbrust 

Mit Mango, Rucola und Parmesanrisotto

36.00

Risotto „Aquarello“ 

Mit gebratener Entenstopfleber, Granny Smith und Kalbsjus

45.00

Sautierte Saiblingsfilet an einer Beurre blanc

Mit Pakchoi, Cherrytomaten, Pinienkernen und Salzkartoffeln

43.00

Hausgemachte Quarkspätzle 

Mit Gemüsestreifen, Brokkoli und Parpaner Bergkäse

25.00

Deklarationen

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Fleischdeklaration

Wir beziehen unser Fleisch von den einheimischen Metzgereien sowie Metzgerei Spiess Davos

Herkunft:

Schwein	Schweiz
Geflügel	Schweiz, Frankreich*
Lamm	Schweiz, Australien, Neuseeland
Rind	Schweiz, Paraguay*, Uruguay*
Kalb	Schweiz, Niederlande

*kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Fischdeklaration

Unseren Fisch beziehen wir von Bianchi in Zürich

Herkunft: Schweiz, Norwegen, Kasachstan, Stellnetze, Wildfang

Sonstiges

Das Gemüse beziehen wir im Sommer von unserem eigenen Gemüsegarten, im Winter, wenn unser Gemüsegarten unter der Skipiste liegt, beziehen wir es von Ecco Jäger aus Bad Ragaz und der Saviva AG.

Die verschiedenen Käsesorten, Joghurt und Milchprodukte kommen aus dem Puracenter Lenzerheide.



Vegetarische Gerichte



Glutenfreie Gerichte, bitte erwähnen Sie bei der Bestellung zusätzlich, dass Sie glutenfrei essen.