

Welcome
Benvoluto
Willkommen
Bienvenue
Benvingut

Liebe Gäste

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

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 Randen Variation, Walnuss und hausgemachtes Orangeconfit
21.00

Nüsslisalat
Mit Speck, Ei und Croutons
16.00

Variation vom Kalb
Mit Tunfisch, Senfkörner, Gartenkresse und hausgemachtem Brioche
29.00

Rosa gebratenes Roastbeef
Vom Rinderrücken mit Pommery Senf, Parmesan, Nüsslisalat und Grissini
27.00

Burrata 
Mit Portwein, Feigen, Holunderblütenvinaigrette und Brotchip
19.00

Suppe

Steinpilz-Consommé mit Markklösschen und Schnittlauch 
16.00

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit geträufelten Kartoffelnocchi 
14.00

Karotten-Kokossuppe mit Ingwer  
14.00

HausDekanutes

Hausgemachte Fettuccchine aus Kastanienmehl

Mit Lenzerheidner Bergkäse, Kastanien und Mandelstreusel
28.00

Hausgemachte Kartoffelgnocchi

Mit gezupften Kalbshaxen, Cherrytomaten, Thymian und Philadelphia
36.00

Risotto Aquarello

Mit Birnen, Rotes Zwiebelconfit, Taleggio und Merlotreduktion
28.00

Fondue Chinoise

Nur auf Vorbestellung

Mit vielen köstlichen Saucen

Ab 2 Personen

63.00 pro Person

Hauptgerichte

Paniertes Schweineschnitzel (160gr)

Mit Tagesgemüse und Pommes Frites
35.00

Cordon bleu vom Schwein

Mit Schinken und würzigem Parpaner Raclettekäse, Tagesgemüse und Pommes Frites
39.00

Alpina's Filetteller vom Rind und Schwein

Mit Steinpilzrahmsauce, Speck, Saisongemüse und Spätzli
48.00

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, Essiggurke, Sauerrahm und Pilawreis
48.00

Variation vom Freilandhuhn (Brust, Keule und Mousse)

Mit Pastinaken, Karotten und Speckkartoffeln
43.00

Duo vom Lamm (Kotelett und Schulterragout)



Mit Blaubeer-Thymianjus, Ratatouille und cremiger Polenta
47.00

Gebratenes Doradenfilet

Mit Hummersauce, Pinienkernkruste, Tomaten und Zucchini-Risotto
43.00

Hausgemachte Quarkspätzle



Mit Gemüsestreifen, Quark, Parpaner Bergkäse und Schmelzzwiebeln
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 Leistungsfördern 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.

