

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 Randen Variation, Walnuss und hausgemachtes Orangeconfit

21.00

Nüsslissalat

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, Nüsslissalat 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 getrüffelten Kartoffelgnocchi 🌿

14.00

Karotten-Kokossuppe mit Ingwer 🌿 ✂️

14.00

Haus Dekantes

Hausgemachte Fettucchine 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

Hauptspeisen

Paniertes Schweineschnitzel (160gr)

Mit Tagesgemüse und Pommes Frites

35.00

Cordon bleu vom Schwein

Mit Schinken und würzigem Parpaner Raclettekäse, Tagesgemüse und Pommes Frites

40.00

Alpina`s Filetteller vom Rind und Schwein

Mit Steinpilzrahmsauce, Speck, Saisongemüse und Spätzli

52.00

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

51.00

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

51.00

Gebratenes Doradenfilet

Mit Hummersauce, Pinienkernkruste, Tomaten und Zucchini-Risotto

45.00

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 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.

