

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 Thunfisch, Senfkörner, Kresse 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

Rinderfiletwürfel „Stroganoff“

Mit Paprika, Champignon, Essiggurke, Sauerrahm und Pilawreis
51.00

Alpina`s Filetteller vom Rind und Schwein

Mit Steinpilzrahmsauce, Speck, Tagesgemüse 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

Cordon bleu vom Schwein

Mit Schinken und würzigem Raclettekäse, Tagesgemüse und Pommes Frites
40.00

Paniertes Schweineschnitzel (160gr)

Mit Tagesgemüse und Pommes Frites

35.00

Hausgemachte Steinpilzravioli

Mit Salbeinussbutter, Parmesanspäne und Kartoffelstroh

28.00

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 der Firma Rageth

Herkunft:

Schwein	Schweiz
Geflügel	Schweiz, Frankreich*
Lamm	Schweiz, Irland, 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 und der Firma Rageth

Herkunft: Schweiz, Stellnetze, Wildfang, Aquakultur

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.

