

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

Handgeschnittenes Thunfischtatar ✂️
Mit Tomatenvariation, Avocado und Burrata
24.00

Karamellisierte Ziegenkäse 🌿 ✂️
Mit Pistazien und Aprikosen auf Kräuter-Batavia-Salat, serviert mit Feigensenf-Dressing
21.00

Griechischer Salat 🌿
Mit Kapern, Fetakäse, Oregano und Griechischem Brot
17.00

Knusprige Pouletbruststreifen auf Babylattich
Mit süß-sauren Radieschen, Cashewnüssen und Honig-Pommery-Dressing

Vorspeise 19.50

Hauptgang 27.50

Suppe

Steinpilz-Consommé mit Markklösschen und Schnittlauch ✂️
16.00

Weisse Tomatencremesuppe mit Basilikum-Gnocchi 🌿
14.00

Karotten-Kokossuppe mit Ingwer 🌿 ✂️
14.00

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Haus Dekantes

Hausgemachte Pilztagliolin

Mit gebratenen Kräuterseitlingen, Birne und Parmesan
32.50

Hausgemachte Kartoffelgnocchi

Mit Salbei-Nussbutter, Philadelphia und Haselnuss-Panko-Crunch
29.50

Risotto Acquerello

Mit Zitronenthymian, Mascarpone, Ziegenfrischkäse und Parmaschinken
32.50

Fondue Chinoise

Nur auf Vorbestellung

Mit vielen köstlichen Saucen

Ab 2 Personen

63.00 pro Person

Hauptspeisen

Rinderfiletwürfel „Stroganoff“

Mit Paprika, Champignon, Essiggurken, 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

Rosa gebratenes Rindsentrecôte mit « Café de Paris Butter » gratiniert

Mit Brokkoli und Pommes Frites

49.00

Gebratenes Zanderfilet

Mit mediterraner Sauce, Artischockengemüse, Pinienkernen und Kartoffelstampf

45.00

Hausgemachte Quarkspätzle

Mit Gemüsestreifen, Quark, Parpaner Bergkäse und Schmelzzwiebeln

26.50

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 einheimischen Metzgereien sowie von 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

Unser Fisch stammt von der Firma Bianchi in Zürich sowie der Firma Rageth.

Herkunft: Schweiz, Stellnetze, Wildfang, Aquakultur

Sonstiges

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

Die verschiedenen Käsesorten, Joghurt und Milchprodukte stammen vom Puracenter Lenzerheide..

Vegetarische Gerichte



Glutenfreie Gerichte

Bitte informieren Sie unser Servicepersonal bei der Bestellung, wenn Sie glutenfrei essen.

