

ALPENBLICK

ALPENKARTE

Unsere aromatische Genussküche ist von Beat Caduff und seiner Philosophie, Gerichte aus den Alpen neu zu interpretieren, inspiriert.

Wir verwenden dafür die besten Produkte und stellen alles frisch her.

MENU OF THE ALPS

Our aromatic gourmet cuisine is inspired by Beat Caduff and his philosophy of re-interpreting dishes from the Alps.

Our kitchen only works with the freshest and best products and cooks everything fresh on the day.



ALPENBLICK

ALPENBLICK DELUXE STARTER

Platten zum Teilen – so fängt ein gutes Essen gesellig an!

- mit Geflügelterrinen und Bündnerfleisch

Patter to share – the best way to start a meal!

- with poultry terrine and Bündnerfleisch (traditional dried meat)

klein / small 48.– • gross / big 65.–

- zusätzlich mit Entenleberterrinen in Riesling-Auslese **+ 28.–**
• add. duck liver terrine in «Riesling Auslese»

VORSPEISEN • STARTERS

- Hausgemachte «Alpenblick»
Geflügel-Morchelterrinen

27.–

*Homemade „Alpenblick“
poultry and morel terrine*

- Mischsalat nature mit Nektarinen
und Nüssen 

- mit Speck + 3.–

13.–

Mixed salad with nectarine and nuts

- add bacon + 3.–

- Kabier Siedfleischsalat mit Apfel-Senf-
Dressing (ca. 100 g oder 180 g)

24.– • 33.–

*Braised Kabier beef salad
with an apple-mustard-dressing*

- Flambierter Ziegenkäse auf Rucola
mit Feigen und Speckchip

20.–

*Flambeed goat cheese on arugula
with figs and a bacon chip*

Unsere Salatsaucen: französisches Apfeldressing oder
italienisches Kräuterdressing

*Our salad dressings: French apple dressing or
Italian herb dressing*

SUPPEN • SOUPS 2.5 dl

- Steinpilzcrème-Suppe
mit Riesling 

*Porcini mushroom cream soup
with „Riesling“ (white wine)*

18.–

- Tagessuppe

Daily soup

15.–

ALPENBLICK

HAUPTSPEISEN • MAINS

- **«Cadufferli» Hacktäschi mit Tomatenbasilikumsauce und Rosmarinkartoffeln**

- 2 Stück, ca. 120 g
- 3 Stück, ca. 180 g
- 4 Stück, ca. 240 g

28.— • 33.— • 38.—

„Cadufferli“ meatballs with tomato-basil-sauce and rosemary potatoes

- 2 pieces, approx. 120 g
- 3 pieces, approx. 180 g
- 4 pieces, approx. 240 g

- **Maispouletbrust mit Rosmarinjus, Schmelzkartoffeln und Gemüse**

34.—

Corn-fed chicken breast with rosemary jus, fondant potatoes and vegetables


- **Curry-Ingwer-Linseneintopf mit Rüepli, Sellerie und Lauch** 

28.—

Curry ginger lentil stew with carrots, celery and leek

UNSERE SPEZIALITÄT OUR SPECIALITY

Hausgemachte Ravioli «Alpenblick»

- mit Kabierrind-Portweinfüllung • oder Büffelricotta-Spinatfüllung 

Homemade ravioli „Alpenblick“ (filled pasta)

- filled with Port wine and Kabier beef • or with buffalo ricotta and spinach

Vorspeise / Starter 26.— • Hauptspeise / Main 35.—

Allergien: Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Fleischdeklaration: Wir legen grössten Wert auf Fleisch und Geflügel aus artgerechter und chemiefreier Tierhaltung. Unser Fleisch kommt aus:

- Rind, Kalb, Schwein = CH • Geflügel = CH, F
- Köche = CH, D, SK

Allergies: Our staff will be happy to inform you about ingredients in our dishes that can cause allergies or intolerances.

Meat declaration: We only use meat and poultry from species-appropriate and chemical-free animal husbandry. Our meat's origin:

- beef, veal, pork = CH • poultry = CH, F
- cooks = CH, D, SK

 **Vegetarisch oder vegan • Vegetarian or vegan**

ALPENBLICK

ZVIERI & KLASSIKER • CLASSICS & SNACKS

- **Rohmilchkäseteller mit Kartoffeln, Chutney und Feigensenf**
• 3 Sorten, ca. 100 g
• 5 Sorten, ca. 150 g
18.— • 26.—
Raw milk cheese platter with potatoes, chutney and fig mustard
• 3 varieties, approx. 100 g
• 5 varieties, approx. 150 g
- **Hirschtrockenwurst (ca. 125 g) vom Gotthard zum Selberschneiden, dazu konfiertes Fenchel**
14.—
Dried deer sausage (approx. 125 g) from the Gotthard region, served whole with fennel confit
- **Alpenblickplättli (ca. 180 g) mit Speck, Rohschinken und Trockenfleisch von Beat's Lieblingsmetzgerei aus dem Wallis**
35.—
Dried meat platter (approx. 180 g) with raw bacon, ham and air dried meat from Beat's favorite butcher from the Valais region
- **Spätzlipfanne à la «Furkapass Arosa» mit Speck + 3.—**
25.—
„Spätzli“ (egg noodle pasta) Arosa style
• with bacon + 3.—
- **Quiche mit Alpgruyère und Salatbeilage**
23.—
Quiche (salty tarte) with Gruyère cheese made from alp milk, served with salad

SÜSSES • SWEETS

- **Jolis selbstgemachte Kuchen (täglich frisch) mit Schlagrahm + 1.50**
8.— bis 9.50
Joli's daily fresh homemade cakes and tarts
• add whipped cream + 1.50
- **Sommerlicher Zitronen Tart**
12.—
Summer Lemon Tart
- **Die legendäre Riesencremeschnitte (am besten für 2 Personen)**
24.—
Our legendary giant „Millefeuille“ cream cake (best for sharing)
- **Coupe «Alpenblick» – Himbeersorbet, Sourcream Glacé, Arosener Joghurt, saisonale Beeren und Mandelcrumble**
14.—
Coupe „Alpenblick“ raspberry sorbet, sour cream ice cream, seasonal berries and almond crumble

KINDER • KIDS

- **«Cadufferli» Hacktätschli mit Gemüse und Kartoffeln**
14.—
„Cadufferli“ meat balls with vegetables and potatoes
- **Spätzli mit Rahmsauce und Gemüse**
12.—
„Spätzli“ (egg noodle pasta) with cream sauce and vegetables
- **Pasta mit Tomatensauce**
12.—
- **Vegetarische Ravioli**
18.—
Vegetarian ravioli