

ALPENBLICK

ALPENKARTE

Küchenchef João Sousa bietet Ihnen eine aromatische und modern interpretierte Alpenküche mit den besten Zutaten und Produkten, inspiriert von Beat Caduff und seiner kulinarischen Philosophie. Alle Gerichte werden täglich frisch zubereitet und mit Leidenschaft serviert.

MENU OF THE ALPS

Head chef João Sousa offers you an aromatic and modern interpretation of Alpine cuisine with the finest ingredients and products, inspired by Beat Caduff and his culinary philosophy. All dishes are freshly prepared daily and served with passion.



ALPENBLICK

ALPENBLICK DELUXE STARTER

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

- mit Geflügelterriner, Walliserfleisch und Käse

Alpenblick deluxe starter platters to share – that's how a good meal gets off to a sociable start!

- poultry terrine, Walisermeat and cheese

65.—

VORSPEISEN • STARTERS

- **Hausgemachte Geflügelterriner mit Portwein-Zwiebel-Confit**

*Homemade poultry terrine
with port onion confit*

28.—

- **Flambierter Ziegenkäse auf Rucola und Pflaumen und Speckchip**

*Flambéed goat Cheese
with plums, rocket and bacon chip*

23.—

- **Kabier Siedfleischsalat mit Apfel-Senf Dressing**

*Boiled Kabier beef salad
with apple-mustard-dressing*

26.— • 36.—

- **Veganes Tartar Alpenblickstyle mit rotem Peperono und gerösteten Mandeln** 

*Vegan Tartar „Alpenblick“
style with red pepper and
roasted almonds*

19.— • 28.—

- **Mischsalat nature mit Nektarinen, Aprikosen oder Pflaumen und Nüssen zusätzlich mit Speck + 4.—**

*Mixed salad with nectarinen and nuts
• with bacon + 4.—*

14.—

Unsere Salatsaucen: französisches Apfeldressing oder italienisches Kräuterdressing

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

SUPPE • SOUP

- **Unsere berühmte Steinpilz-Rieslingsuppe**

Our famous Porcini mushroom „Riesling“ soup

2.5dl 18.—

ALPENBLICK

HAUPTSPEISEN • MAINS

- **Tagesquiche mit Gruyère und Salatbeilage**  **24.—**
Quiche with Gruyère cheese, served with salad
- **«Cadufferli» Hacktätschli mit Tomatenbasilikumsauce und Rosmarinkartoffeln**
 - 2 Stück, ca. 120 g
 - 3 Stück, ca. 180 g
 - 4 Stück, ca. 240 g**29.— • 34.— • 39.—**
«Cadufferli» meat balls with tomato-basil-sauce and rosemary potatoes
 - 2 pieces, approx. 120 g
 - 3 pieces, approx. 180 g
 - 4 pieces, approx. 240 g
- **Spätzlipfanne «Alpenblick»** 
klassisch à la Furkapass Arosa **26.—**
oder nach João's Geheimrezept mit Sommertrüffeln, Käse und Rahm **32.—**
 - mit Speck + 4.—*Spätzli pan (egg noodle pasta) «Alpenblick» the classic Furkapass Arosa style or João's secret recipe with summer truffle, cheese and cream*
 - with bacon + 4.—
- **Cotoletta alla Milanese vom thurgauer Apfelschwein mit Schmelzkartoffeln und konfierten Tomaten für 2 Personen** **79.—**
Milanese-Style Cutlet from Apple-Fed Pork from Thurgau with Potatoes and Confit Tomatoes for 2 people
- **Curry-Ingwer-Linseneintopf mit Rüebli, Sellerie und Lauch**  **32.—**
Curry-ginger-lentil stew with carrots, celery and leek
- **Hausgemachte Ravioli mit Büffelricotta-Spinatfüllung**  **25.–/37.—**
mit Kabier Rind-Portweinfüllung **27.–/39.—**
Homemade ravioli with Kabier beef-portwine- or buffalo-ricotta-spinach filling

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, ARG • Geflügel = CH, F
- Köche = PRT, SVK

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, ARG • poultry = CH, F
- cooks = PRT, SVK



Vegetarisch oder vegan • Vegetarian or vegan

ALPENBLICK

ZVIERI • VESPER

- Rohmilchkäseteller mit Kartoffeln und Feigensenf 

- 3 Sorten, ca. 100 g

- 5 Sorten, ca. 150 g

Raw milk cheese platter with potatoes and fig mustard

- 3 varieties, approx. 100 g

- 5 varieties, approx. 150 g

19.— • 28.—

- Alpenblickplättli (ca. 180 g) mit Speck, Rohschinken und Trockenfleisch von Beat's Lieblingsmetzgerei aus dem Wallis

35.—

Dried meat platter (approx. 180 g) with bacon, raw ham and air dried meat from Beat's favorite butcher from the Valais region

- Hirschtrockenwurst (ca. 125 g) vom Gotthard zum Selberschneiden, dazu konfierter Fenchel

15.—

Dried deer sausage (approx. 125 g) from the Gotthard region, served whole with fennel confit

SÜSSES • SWEETS

- Jolis selbstgemachte Kuchen, (täglich frisch) mit Schlagrahm + 1.50

8.—

Joli's daily fresh homemade cakes and tarts

- add whipped cream + 1.50

- Die legendäre Riesencremeschnitte, am besten für 2 Personen

24.—

Our legendary giant «Millefeuille» cream cake best for 2 person

KINDER • KIDS

- «Cadufferli» Hacktätschli mit Gemüse und Kartoffeln

14.—

«Cadufferli» meat balls with vegetables and potatoes

- Pasta mit Tomatensauce

12.—

Pasta with tomato sauce

- Spätzli mit Rahmsauce und Gemüse

12.—

«Spätzli» (egg noodle pasta) with cream sauce and vegetables

- Vegetarische Ravioli

18.—

Vegetarian ravioli