

SPEISE & GETRÄNKEKARTE

FOOD AND DRINKS MENU | MENÙ DI CIBI E BEVANDE

LIEBE GÄSTE!

Wir legen höchsten Wert auf Produkte von lokalen Produzenten aus der Region. Geniesse Äpler Spezialitäten sowie Feines vom Smoker und Grill.

Bun appetit!

Euer Gastgeber Jürgen & Team

CARI OSPITI!

Attribuiamo grande importanza ai prodotti dei produttori locali della regione. Godetevi le specialità alpine e le prelibatezze dell'affumicatore e della griglia.

Buon Appetito!

Il vostro ospitante Jürgen e Team

DEAR GUESTS!

We attach great importance to products from local producers in the region. Enjoy Alpine specialties as well as delicacies from the smoker and grill.

Bun appetite!

Your host Jürgen & team

LEGENDE


Rind Schweiz

Schwein Schweiz

Poulet Schweiz | Frankreich

Trockenfleisch & Salsiz Schweiz

Tirolerspeck Italien

Vegetarisch 

Alle Preise in CHF inkl. Mehrwertsteuer

Trinkgeld ist nicht inbegriffen

DEKLARATION ALLERGENE

DICHIARAZIONE ALLERGENI | DECLARATION OF ALLERGENS

Allergene, welche in den Speisen enthalten sein können, sind wie folgt gekennzeichnet:

Gli allergeni che potrebbero essere contenuti nei piatti sono indicati nel menu nel modo seguente:

Allergens that the dishes could contain are marked as follows:



Eier und Eierzeugnisse / uova / eggs



Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse / arachidi / peanuts



Fisch und Fischerzeugnisse / pesce / fish



Glutenhaltiges Getreide / grani con glutine / grains containing gluten



Krebstiere und Krebstiererzeugnisse / crostacei / shellfish



Lupine und Lupinenerzeugnisse / lupini / lupin



Milch und Milcherzeugnisse, Laktose / latte, lattosio / milk, lactose



Schalenfrüchte (Nüsse) / noci / nuts



Sellerie und Sellerieerzeugnisse / sedano / celery



Senf und Senferzeugnisse / senape / mustard



Sesamsamen und Sesamerzeugnisse / sesamo / sesame



Soja und Sojaerzeugnisse / soia / soy



Schwefeldioxid und Sulfite / biossido di zolfo, solfiti / sulphur dioxide, sulphite



Weichtiere und Weichtiererzeugnisse / molluschi / mollusca

VORSPEISEN

ANTIPASTI | STARTERS

ENGADINER KÄSEBÄLLCHEN

18.5

auf knackigem Salatbouquet | Garnitur | Alpetta Hausdressing | Preiselbeeren

Palline di formaggio engadinese | guarnizione | salsa della casa | marmellata di mirtilli rossi

Engadiner cheeseballs | garnish | Alpetta Housedressing | cranberry jam



BÜNDNER SALSIZ

14.5

mit Früchtebrot | Garnitur

Salsiz | pane alla frutta | guarnizione

Salsiz | fruit bread | garnish



KÄSEPLÄTTLI

28.5

Savognin 12 Monate | Arvenkäse | Cotchen | Gorgonzola | Ziegenkäse | Früchtebrot | Feigensenf | Alpenrosenhonig vom Corvatsch

Savognin 12 mesi | Formaggio di pino mugo | Cotchen | Gorgonzola | formaggio di capra | pane alla frutta | miele dell` Alpetta

Savognin 12 months | Arvencheese | Cotchen | Gorgonzola | goat cheese | pear bread | fig mustard | Alpetta honey



ALPETTA-PLÄTTLI

35.5

Bauernsalsiz | Rohschinken | Bündnerfleisch | Südtiroler Speck | Cotchen | Arvenkäse | Früchtebrot | Butter | Garnitur | Feigensenf

Speck tirolese | Salsiz | prosciutto crudo | carne secca grigionese | formaggio | pane alle frutta | senape ai fichi | burro | guarnizione

Bacon | Salsiz | cured ham | dried meat | bacon | Arvencheese | Cotchen | fruit bread | fig mustard | butter | garnish



SUPPEN

ZUPPE | SOUPS

BÜNDNER GERSTENSUPPE

16.5

Trockenfleisch | Gemüsewürfel

Zuppa d'orzo | carne secca | brunoise di verdure

Barley soup | dried meat | vegetable cubes



GETRÜFFELTE BLUMENKOHLSUPPE (Vegan)

15

Zuppa di cavolfiore | tartufo

Cauliflower soup | truffle



TAGESSUPPE

14.5

zuppa del giorno

soup of the day

DAZU SERVIEREN WIR UNSER HAUSGEMACHTES 24-STUNDEN-BROT

SERVIAMO CON OGNI PORTATA IL NOSTRO PANE LIEVITATO 24 ORE

WE SERVE WITH EVERY COURSE OUR 24 HOURS BREAD

ALPETTA WINTERSALAT

INSALATA INVERNALE DELL'ALPETTA | ALPETTA WINTER SALAD

20

Knackiger Blattsalat | Gerste | Gia Samen | Humus | Rote Johannisbeeren | Gurken | Karotten | Tomaten | marinierter Rotkohl | Alpetta Hausdressing (Dill-Lemongras)

Insalata mista | orzo | Semi di chia | humus | ribes rosso | cavolo marinato | carote | cetrioli | pomodori | salsa Alpetta all'aneto e lemongras

crispy leaf lettuce | barley | Gia seeds | homemade humus | red currants | marinated cabbage | carrots | cucumbers | tomatoes | Alpetta house dressing with lemongras



WAHLWEISE ALS TOPPING | CONDIMENTO A SCELTA | CHOOSE YOUR TOPPING:

Geräucherter Tofu | Tofu affumicato | smoked tofu

+ 6.5



Zartes Roastbeef | Roast Beef tenero | tender Roast Beef

+ 7.5

Gebeizter Lachs | Salmone affumicato | Smoked Salmon

+ 9.5



Engadiner Käsebällchen | Palline di formaggio engadinese | Engadin cheese balls

+ 7.5



DAZU SERVIEREN WIR UNSER HAUSGEMACHTES 24-STUNDEN-BROT

SERVIAMO CON OGNI PORTATA IL NOSTRO PANE LIEVITATO 24 ORE

WE SERVE WITH EVERY COURSE OUR 24 HOURS BREAD

GRILLIERTE HAUPTGÄNGE

PIATTI DELLA GRIGLIA | GRILL MAINCOURSE

ZARTES KALBSTEAK

42

mit Baked Potato | Sour Cream Dip | Alpetta Gemüse

Bistecca di vitello | patate al forno | panna acida | verdure Alpetta

Tender veal steak | baked potato with sour cream / Alpetta vegetables



ENGADINER HIRSCHLUGANIGHETTA 150 g

28.5

mit Polenta Taragna

Luganighetta di cervo | polenta taragna

Luganighetta from the local deer | polenta taragna



GROBE SCHWEINSBRATWURST 150 g

27.5

für Alpetta produziert von der Dorfmetzgerei Silvaplana | Polenta Taragna

salsiccia di maiale grossolana | Prodatta per l`Alpetta da Dorfmetzgerei Silvaplana | polenta taragna

pork sausage produced for Alpetta by local butcher | polenta taragna



GRILLIERTE POULETBRUST

31.5

Sous vide gegart und frisch grilliert | mit kleinem Wintersalat

Petto di pollo cotto al sous vide e grigliato | insalata invernale

Chicken breast | sous vide cooked | Alpetta winter salad



GRILLEDA ALPINA

58 /Person

ab 2 Personen | da 2 persone | from 2 people

Kalbssteak | Poulet | Hirschluginighetta | Baby Back Ribs | Beef Ribs | Dreierlei Saucen | zwei Beilagen nach Wahl

Bistecca di vitello | pollo | luganighetta di cervo | Baby Back Ribs | Beef Ribs | tre salse | due contorni a scelta

Veal steak | chicken | deer luganighetta | baby back ribs | beef ribs | three types of sauces | two side dishes of your choice

GRILLEDA VEGETARIA

45 /Person

ab 2 Personen | da 2 persone | from 2 people

geräucherter Tofu | Maiskolben | Baked Potato | Polenta Taragna | Alpetta Gemüse | Engadiner Käseballchen | hausgemachter Humus | Wintersalat

tofu affumicato | mais | patate al forno | polenta taragna | verdure Alpetta | formaggio fritto engadinese | hummus fatto in casa | insalata invernale

smoked tofu | corn on the cob | baked potato | polenta Taragna | Alpetta vegetables | Engadin cheese balls | homemade hummus | winter salad

Extra Saucenportion

Ranch | BBQ | Chimichurri

4.5

Beilagen

Polenta Taragna | Baked Potato | Alpetta Gemüse | Alpetta Frites | Maiskolben

8.5

Polenta Taragna | Patate al forno | Verdure Alpetta | Patatine fritte Alpetta | mais

Polenta Taragna | Baked Potato | Alpetta vegetables | Alpetta fries | corn on the cob

NEU!!!

WERFEN SIE AUCH EINEN BLICK IN UNSERE NEUE STEAK-KARTE – PREMIUM CUTS VOM SCHWEIZER RIND!

DAI UN'OCCHIATA ANCHE AL NOSTRO NUOVO MENU DI BISTECHE: TAGLI PREMIUM DI MANZO SVIZZERO!

ALSO TAKE A LOOK AT OUR NEW STEAK MENU – PREMIUM CUTS FROM SWISS BEEF!

RIBS

BABY BACK RIBS VOM SCHWEIN 39.5

Sous Vide gegart | grilliert | mit glänzendem BBQ-Rub mariniert |
Baked Potato mit Sour Cream Dip

Costine di maiale cotte al sous vide | salsa BBQ | Patate al forno con panna acida

Baby pork back ribs | sous vide cooked | BBQ sauce | baked potato with sour cream



Kleine Portion | piccolo porzione | small portion 26.5

SMOKED BEEF RIBS 49.5

geräuchert | mit glänzendem Honig Thymian-Rub | Baked Potato mit Sour Cream

Costine di manzo affumicate | laccate con miele aromatizzato Timo | Patate al
forno con panna acida

Smoked | with shiny honey thyme-Rub | baked potato with sour crema dip



Kleine Portion | piccolo porzione | small portion 36.5

Saucen

Ranch | BBQ | Chimichurri +4.5

BURGER

ALPETTA-BURGER 32

100% Schweizer Rindfleisch | Brioche Bun | grillierter Speck | Zwiebeln |
Tomate | Salat | BBQ-Sauce | Käse | Alpetta Frites

Manzo svizzero al 100% | Pan brioche | Speck grigliato | cipolle | pomodori |
insalata | salsa BBQ | formaggio | Patatine fritte Alpetta

100% swiss beef | Brioche bun | grilled bacon | caramelized onions |
tomatoes | salad | BBQ sauce | cheese | Alpetta fries



PULLED PORK BURGER

33

Saftiges Pulled Pork | Brioche Bun | Zwiebeln | Coleslow | Alpetta Frites
maiale stirato succoso | Pan Brioche | cipolle | coleslow | Patatine Fritte Alpetta
juicy pulled pork | Brioche bun | onions | coleslow | Alpetta fries



VEGI-BURGER

29.5

Panierte Sellerieknolle | Brioche Bun | Coleslow | Chimichurri | Alpetta Frites
Sedano rapa impanato | brioche bun | coleslow | chimichurri | Patate Fritte Alpetta
Breaded celeriac tuber | brioche bun | coleslaw | chimichurri | Alpetta fries



ÄLPLER SPEZIALITÄTEN

SPECIALITÀ ALPINE | ALPINE SPECIALITES

ÄLPLERMACCHERONI

26.5

Maccheroni | Kartoffeln | Röstzwiebel | Käse | Speck | Apfelmus
Maccheroni | Patate | cipolle fritte | salsa al formaggio | speck | mousse di mela
Maccheroni | potatoes | roasted onions | cheesesauce | bacon | apple mousse



PIZZOCCHERI VALTELLINESI



24.5

Buchweizen-Pasta | Wirz | Käsesauce | Knoblauch | Kartoffelwürfel | Salbei
Piczzoccheri | formaggio | verze | patate | aglio | salvia
Black wheat pasta with savoy cabbage | potatoes | cheese | garlic | sage



GEMÜSE CAPUNS



26.5

Mangoldwickel | Käsesauce | gratiniert
Capuns di verdure | salsa al formaggio | gratinato
Chard wrap | cheese sauce | gratinated



DESSERTS

TAGESKUCHEN

8

Torta del giorno | Cake of the day



KAROTTEN-MARILLEN KÜCHLEIN (hausgemacht)

8.5

Tortino di carote e albicocche | Carrot-Apricot cake



LINZER-TORTE

7.5

Torta linzer | Linzer cake



CAFÈ AFFOGATO

7.5



HAUSGEMACHTES LAUWARMES SCHOKOKÜCHLEIN

17.5

flüssiger Karamellkern | Vanilleeis | frische Beeren | Salzflocken

Tortino al cioccolato fatto ala casa | cuore di caramello liquido | gelato alla vaniglia | frutti di bosco | fiocchi di sale

Homemade warm chocolate cake | liquid caramel core | vanilla ice cream | fresh berries | salt flakes



JÜRGEN'S KAISERSCHMARRN MIT PFLAUMENRÖSTER

21.5

Kaiserschmarrn di Jürgen con composta di prugne

Jürgen's Kaiserschmarrn with plum roast



PASSEND DAZU...

Vino del Presidente Triacca 5 cl

8.5

GERMKNÖDEL

mit zerlassener Butter & Mohn

13.5

con burro fuso e semi di papavero

with melting butter and poppy seeds

mit Vanillesauce & Mohn

16.5

con salsa alla vaniglia e semi di papavero

with vanilla sauce and poppy seed



GLACE

GELATO | ICE CREAM

Glace

4.5/Kugel

Vanille, I Schoko I Fruchtsorbet I Nusstorte

Vaniglia I cioccolato I Sorbetto alla fruttal I torta alle noci

Vanilla I chocolate I fruit sorbet I nut cake

mit Rahm | con panna | with whipped cream

+1.5

