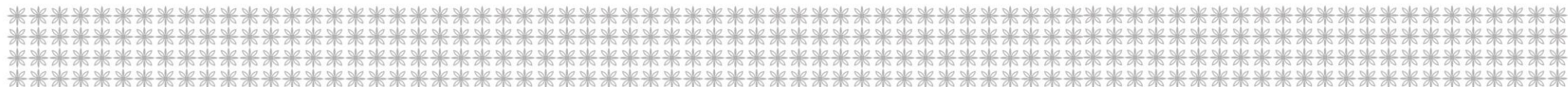


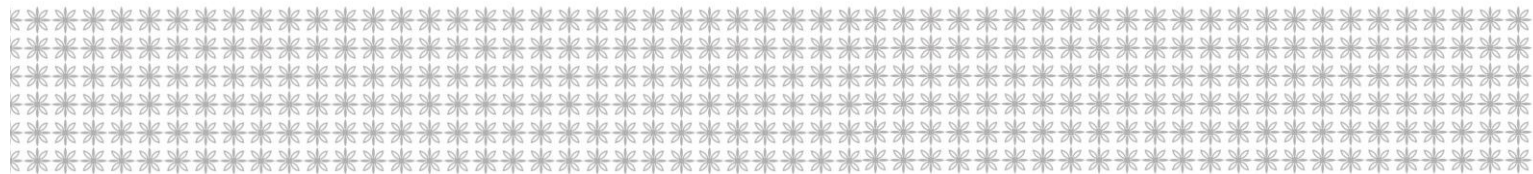
SUPPEN

	CHF
Bündner Gerstensuppe <i>zuppa d'orzo grigionese</i>	10.00
Zwiebelsuppe <i>zuppa di cipolle</i>	10.00
Kürbissuppe <i>zuppa di zucca</i>	10.00
Goulaschsuppe <i>zuppa di goulasch</i>	12.00

ALPINA'S TIPPS

	CHF
Grüner Salat <i>insalata verde</i>	8.00
Salsiz «Contadino» Hateke, Bergkäse, Oliven <i>salametto «Contadino» Hateke, formaggio, olive</i>	18.00
Kutteln <i>trippa</i>	20.00
Tagliatelle mit hausgemachtem Bolognese <i>tagliatelle con salsa alla bolognese</i>	24.00
Rindstartar, Vollkornbrot, Butter (gr. 130) <i>tartar di manzo, pane integrale, burro (gr. 130)</i>	24.00
Käseteller <i>piatto di formaggi misti</i>	18.00





FLAMMKUCHEN

CHF

Classic	Sauerrahm, Speck, Zwiebeln <i>panna acida, pancetta, cipolle</i>	20.00
Linard	Sauerrahm, Gemüse, Käse <i>panna acida, verdure, formaggio</i>	18.00
Engadin	Sauerrahm, Salami, Camembert <i>panna acida, salame, camembert</i>	20.00
Bernina	Sauerrahm, Büffelmozzarella, Tomaten <i>panna acida, mozzarella di bufala, pomodoro</i>	20.00
Albris	Sauerrahm, Gorgonzola, Walnuss, Apfel <i>panna acida, gorgonzola, noci, mele</i>	18.00

DESSERT

CHF

Coupe Alpina <i>gelato alla vaniglia meringhe, panna</i>	8.00
Bündner Nusstorte mit Rahm <i>torta di noci con panna</i>	8.00
Apfelstrudel mit Vanille Glace <i>strudel di mele con gelato alla vaniglia</i>	8.00
Flammkuchen mit Apfel und Zimt <i>tarte flambée con mele e cannella</i>	12.00
Affogato al caffè	8.00
Vermicelles mit Merengues <i>vermicelles con meringhe</i>	10.00

