

z'Gürgaletsch

BESUCHEN SIE UNS AUCH IM RESTAURANT Z'GÜRGALETSCH IN DER ALPINA LODGE

BURGER

LODGE BURGER	22.00
KROSSES BUN, RIND, ALPKÄSE, GURKE, TOMATE, SPECK, SALAT UND BARBECUE SAUCE MIT GEWÜRZ VOM ALPENHIRT	
BLACK BEAUTY BURGER	19.00
SCHWARZER SESAM BUN, FLEISCH, GEMÜSE BLAUSCHIMMELKÄSE, SPECK UND ZWIEBELCHUTNEY	
HOT CHILI-CHEESE BURGER MIT JALAPENOS	21.00
SESAM BUN, FLEISCH, CHEDDAR, GEMÜSE, JALAPENOS, EISBERGSALAT, SPECK UND CHILI MAJO	
DIRTY BBQ BURGER	19.00
SESAM BUN, FLEISCH, KÄSE, GEMÜSE, SMOKED BACON, ZWIEBELCHUTNEY, BBQ SAUCE	
RÖSTIBURGER	18.00
SESAM BUN, FLEISCH, KROSSE RÖSTI, AROMATISCHE ZWIEBEL, KÄSE UND HAUSSAUCE	
HOPP SCHWIZ BURGER	20.00
CASTELLINO BUN, FLEISCH, ROTKRAUT, APFELSCHIBEN UND CURRY MAYO	
PULLED PORK BURGER	24.00
SESAM BUN MIT AROSA HEX (BIER) MARINIERTEM UND IM SMOKER ZU ENDE GEGARTEM SCHWEINEFLEISCH MIT KIRSCHTOMATEN-CHUTNEY	
TOMATEN MOZZARELLA BURGER	16.00
CIABATTA OLIVEN BUN, TOMATE, MOZZARELLA, OREGANO UND HAUSSAUCE	

ÖFFNUNGSZEITEN: DO - SA 17:00 - 23:00 UHR

TAKE AWAY

AUCH BEILAGEN SIND MÖGLICH !

Super Deal

**WÄHLEN SIE EINE DER BEILAGEN
UND EIN GETRÄNK FÜR EIN BURGERMENU**

28.80

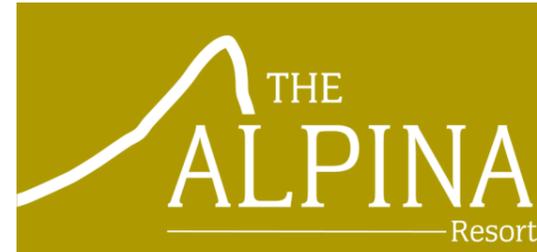


TRADITION

KÄSEFONDUE	
HAUSMISCHUNG (250 GRAMM) MIT BROT UND KARTOFFELN	26.00
MIT SCHARFEM CHILI	27.00
MIT BIER UND SPECK	33.00
FONDUE CHINOISE	
AUF VORBESTELLUNG RIND- UND KALBFLEISCH, POULET UND SCHWEINEFLEISCH	
BEILAGEN: KARTOFFELN, BROT, EINGELEGTES GEMÜSE UND HAUSGEMACHTE SAUCEN	
200 GRAMM FLEISCH	39.00
SUPPLEMENT 100 GRAMM FLEISCH	7.00
RACLETTE	
RACLETTE-KÄSE CA 150 GRAMM / PERSON	26.00
DAZU: KARTOFFELN / ESSIGGURKEN / EINGELETES GEMÜSE / SILBERZWIEBELN UND BROT	

& More

POMMES FRITES	7.00
SWEET POTATOE FRIES	9.00
KLEINER SALAT	7.00
KARTOFFEL CHIPS	4.00
CHICKENWINGS.....	14.00
MIT SWEET CHILI SAUCE	
CHICKEN NUGGETS	12.00
MAISCREMESUPPE MIT POPCORN	8.00
SÜSSES	
OREO CUP.....	8.80
MIT KAREMELLSAUCE	
SCHOKO BROWNIE	10.00
MIT VANILLEGLACE	



Alpina Kulinarium
Tschiertschen

Herzlich Willkommen!



*Feinschmecker und Geniesser dürfen sich auf delikate Kreationen freuen.
Bei uns werden regionale Produkte verarbeitet. Unverfälscht und frisch.
Das Fleisch beziehen wir soweit möglich von den Bauern aus dem Dorf
und der Umgebung. Käse und Butter auch von der Alp Farur.
Alle Produkte die wir in der Küche verarbeiten, haben Schweizer Ursprung
(ausser entsprechend angegeben). Mit diesen wertvollen Zutaten servieren wir
liebervoll angerichtete Speisen für jeden Gaumen.*

*Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend
(J.W. von Goethe)*

„En Gueta“ wünscht das Team vom Alpina

Gerne möchten wir Ihnen unsere Lieferanten vorstellen

Our Suppliers

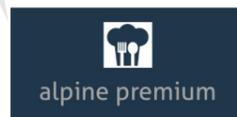
„Unsere Produkte sind hochwertige und feinst ausgesuchte Schweizer Produkte.“

- „Hof Pajüel“ in Tschierschen mit Salsiz, Bündnerfleisch, Hauswürste, Kälber, Schafe und alpinen Pflanzen
- Kräuterhaus Praden mit getrockneten Wildkräutermischungen
- Peter Signer aus Zizers „beliebteste Bäckerei der Schweiz“ mit Calanda Brot und Sauerteigbrot
- Alpenhirt mit Hanf-Produkten, Salsiz und Bündnerfleisch
- Biohof Quarta Alvaneu Dorf mit exzellenten Wagyu Rindern
- Alp Farur Tschierschen mit Bergkäse und Alpbutter
- Swiss Lachs in Lostalio „pure alpine salmon“
- Rageth Bad Ragaz mit kontinentalen Spezialitäten und frischem lokalem Fisch
- Lumare Alpenfischzucht in Cumbel mit Saibling
- „Güdahof“ in Tschierschen mit Schweinen von der Alp Farur

NEU: Ihr spezielles Alpina-Genussmenü

Wählen Sie aus unseren mit  gekennzeichneten Gerichten Ihre persönlichen Favoriten aus und geniessen Sie Ihr Genussmenü ganz nach Ihrem Geschmack.

3-Gang Menü für CHF 48.00 / Pers.



Unsere *alpine premium* Gäste können Ihr Menü aus unserer speziellen Selektion  auswählen.
Lunch 2-Gang Dinner 3-Gang

 = vegetarisch

A: Glutenhaltiges Getreide namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer und Erzeugnisse daraus.

B: Krebstiere- und Erzeugnisse daraus.

C: Eier und Erzeugnisse daraus.

D: Fisch- und Fischerzeugnisse (ausser Fischgelatine)

E: Erdnüsse und Erzeugnisse daraus.

F: Soja (-bohnen) und Erzeugnisse daraus.

G: Milch- und Milchzeugnisse (inklusive Laktose)

H: Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Pistazien, Hasel-, , Cashew-, Makadamia-, Para- und Walnüsse und Erzeugnisse daraus.

L: Sellerie und Erzeugnisse daraus.

M: Senf und Erzeugnisse daraus.

N: Sesam und Erzeugnisse daraus.

O: Schwefeldioxid und Sulphite mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/l

P: Lupinien und Erzeugnisse daraus.

R: Weichtiere, Mollusken und Erzeugnisse daraus.

NP: Nitrit Pökelsalz

Aus dem Desserthimmel

From the dessert heaven

 **Vanille–Muskat Tart**
mit Granny Smith Sorbet
A, C, G
Vanilla & nutmeg tart
with granny smith sorbet

16.00

 **Frittiertes Apfel Bonbon**
mit Tonka Bohnen Schaum
A, G
Deep fried apple bonbon
with tonka bean foam

16.00

 **Crêpes**
gefüllt mit Malaga Eis - dazu Rahm
A, C, G
fine pancakes
Filled with malaga ice-cream,
served with whipped cream

14.00

Glacésorten / ice cream

Vanille / vanilla
Schokolade / chocolate
Himbeere / raspberry
Zimt / cinnamon
Zitrone / lemon
Stracciatella / stracciatella

pro Kugel / per scoop

3.50

mit Rahm / with whipped cream

1.50

Hausspezialität

Our house speciality

Alpina's karamellierte Mandel-Apfeltarte

mit Malaga Eis
für 2 Personen
(20 Min)
A, C, G

Alpina's caramelized almond apple tart
with Malaga ice cream
for 2 people
(20min)

22.00

Aus unserer Käsecke

Our cheese selection

Geisskäse von Chur „Plankis Hof“ 100%
Bio, 2 Monate gereift
Alpkäse von der Alp Farur, 1 Jahr gereift
Münstertaler Rahmkäse—mild, cremig,
Bio; Kuh
Langwieser Schafkäse—100% Schafsmilch
weich, mild

serviert mit Birnen Chutney,
Löwenzahnhonig
und Calanda Nussbrot von Signer / Zizers

Goat cheese from Chur "Plankis Hof"
100% organic, aged for 2 months
Alpine cheese from the Alp Farur, aged 1 year
Münstertal cream cheese—mild,
creamy, organic; cow
Langwieser Sheep Cheese 100% sheep's milk
soft, mild
served with pear chutney and dandelion
honey and Calanda nut bread
from Signer / Zizers

24.00

Asiatische Küche *From the Asian kitchen*

 **Laksa Singapore Alpina**
Laksa-Kokos-Curry aus Singapur,
Nudeltopf mit Garnelen und Hähnchen,
Tofu, gekochten Eiern, Frühlingszwiebeln
und gerösteten Schalotten
A, B, C, D Glutenfrei
Singaporean Laksa
coconut-curry, noodle hot pot
with prawns, chicken, tofu, boiled eggs,
spring onions
and roasted shallots

28.00

 **Phad Thai**
im Wok gebratene Reisnudeln
mit Tamarinden Sauce,
Frühlingszwiebeln, Sojasprossen,
Tofu, Ei und Gemüse
D, C, E Glutenfrei
Wok fried rice noodles
with tamarind sauce,
spring onions, soy sprouts, tofu
and egg with vegetables

28.00

 **Pho—Asiatischer Hot Pot**
mit Rindfleisch und Reisnudeln
L, F
Pho—asian hot pod
with beef and rice noddles

26.00

 **Knuspriges Poulet**
mit süss-sauer Sauce und Reis
A
Crispy fried chicken
with sweet-sour sauce and rice

36.00

 **Gaeng pet gai—Rotes Curry**
Hähnchen mit Bambussprossen, scharfem Pfeffer,
Kokosmilch, mini Auberginen
und Limettenblättern
D, Glutenfrei
Red chicken curry with Thai eggplants,
mini eggplants, Thai basil, lime leaves,
hot pepper and coconut milk

34.00

Phad Krapao—Wok
mit Ente, Bambussprossen, Schlangenbohnen,
Chili und Basilikum
L, F
Phad Krapao
with duck, bamboo, snake beans,
chile and basil

39.00

Am Anfang *Our Starters*

**Rindstatar frisch gehackt
vom Tschierischer Weiderind**
begleitet von Kapern, roten Zwiebeln, gekochtem
Ei, Senf, Essiggurke
mit getoastetem Baumnussbrot und Butter
A, C, L, M, O
Beef starter freshly chopped
from local cows
with capers, red onions, boiled egg, mustard,
pickles with toasted walnut bread and butter

28.50

 **Matjes nach Hausfrauen Art**
mit cremiger Apfel-Dillsauce
dazu Schwarzbrot
A, D, G
Homemade-style pickled herring
with creamy apple-dill-sauce an rye bread

18.00

Super Food Bowl
Quinoa, Avocado, Kirschtomaten, Gojibeeren,
Blaubeeren, Blattsalat
mit Joghurt-Olivenöl-Dressing
G

18.00

Super Food Bowl
Quinoa, avocado, cherry tomatoes,
goji berries, blueberries,
lettuce with yoghurt-olive oil dressing

28.00

mit Lachs Teriyaki
G, D, N, F
with salmon teriyaki

 **Nüsslalat mit Ei und Speck**
C, G, L, M
Lamb's lettuce with egg and bacon

16.00



Asiatische Vorspeisen *Asian starters*

Dim Sum für 2 Personen
3 Variationen mit Alpsau und Crevetten,
Poulet und Frühlingszwiebeln
und mit Pilzen
A, D, E, F, N, B
Dim Sum for 2 persons
3 variations with pork and prawns,
chicken and spring onions
and with mushrooms

26.00

Pho Pia Thord
hausgemachte Frühlingsrollen
mit Glasnudeln und Gemüse,
serviert mit süsser saurer Sauce
A, F

Pho Pia Thord
homemade springsrolls
with glass noodles, vegetables
and sweet sour sauce

18.00

Som tam
Papaya Salat mit Erdnüssen,
Limette, Schlangenbohnen und
Kirschtomaten
H, D, E

Som tam
Green papaya salad with peanuts,
lime, snake beans and cherry tomatoes

19.00

Aus dem Suppentopf *Out of the stockpot*

Alpina's Heucrèmesuppe
mit hausgemachtem Speckbürli
G, L, A, C
Alpina's hay-cream soup
with home-made bacon bread

14.00

**Getrüffelte
Kartoffelcremesuppe**
G
*truffled
potato cream soup*

14.00

Tom Kha Gai
Kokosnusscreme Suppe
mit Pilzen und Pouletstreifen
D, L
Tom Kha Gai
Coconut cream soup
with mushrooms and chicken stripes

14.00

Hauptgänge *Main Courses*

Mit Bourbon glasierte Short Ribs
vom Tschierter Rind
mit Pommes Frites,
dazu würziges Tomaten Chutney
L, M, A
with bourbon glazed short ribs
local meat from Tschierter
with fries,
aromatic tomatoe chutney

36.00

Hirschragout
aus Tschierter Wäldern mit Apfelrotkraut
und hausgemachten Spätzle
A, G, C, L, M
Local venison stew
with braised apple red cabbage
and homemade „spätzle“

36.00

Kalbsleberli
mit Malanser Chardonnay abgelöscht
und hausgemachten Röschi
A, L, G
Sauteed Calfs liver
with Malanser Chardonnay
and homemade Röschi

36.00

**Risotto mit grünem Spargel
und Parmesan**
G, L
*Risotto with green asparagus
and parmesan cheese*

32.00

Grossmutter Schnitzel
vom Schweinefilet in Kürbiskernpanade
mit Röstkartoffeln, Preiselbeeren
und Kräuterbutter
A, C, G
Grandmother's schnitzel
from the pork filet in a pumpkin seed panade
with roasted potatoes, cranberries and
herb butter

38.00

Tagliata vom Rumpsteak
mit Limetten-Kräuterbutter,
honig geröstetem Ofengemüse und
Röstkartoffeln
G

Tagliata from a rump steak
with lime-herb butter,
honey oven roasted vegetables and
roasted potatoes

42.00

Zander kross gebraten
mit Spitzkohl - Apfelgemüse,
Mandelschaum und Strohkartoffeln
H, L, D, G
Pan fried Pike-perch
with cabbage - apple vegetables
foamed almond and straw potatoes

38.00

Maltagliati - Pasta
mit Wildschweinragout
A, L, C, G
Maltagliati - Pasta
with braised wild boar

28.00