



HOTEL & RESTAURANT
ALPINA
— ** —
DAS BERGHOTEL MIT DER
PERSÖNLICHEN GASTFREUNDSCHAFT

**Wir heissen Dich herzlich willkommen
im Hotel & Restaurant Alpina
und wünschen Dir einen erholsamen
Aufenthalt...**



-lichst

...s' Alpina-Team...

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. und sind in CHF angegeben
All prices includet VAT, and in CHF
Kartenbezahlung erst ab CHF 20.00 möglich. We take card only up CHF 20.00

Allergene

Auf Verlangen können wir die Gerichte, welche mit den untenstehenden Piktogrammen gekennzeichnet sind, für Sie ohne diese Allergene fertigen.

Falls Sie es uns nicht mitteilen, übernehmen wir keine Garantie für eine allergenfreie Zubereitung.

Dear Guests

In our menu card you will find three pictograms, these menus are possible for diet or allergic peoples. Please tell this by ordering, only then is the diet or allergic respected by our kitchen.



= Gluten Frei (**auf Verlangen**)

= *Gluten Free*



= Vegan (ohne Tierische Produkte) (**auf Verlangen**)

= *Vegan (without animal product) / (must be stated)*



= Laktose Frei (**auf Verlangen**)

= *Lactose Free*

Fleisch-Deklaration / *Meat declaration*

Wir beziehen alle Fleisch- und Fisch-Produkte aus der Schweiz sofern nicht anders in der Karte deklariert.

All our meat & fish is from Switzerland. Otherwise it is marked by the menu.

Unsere Lieferanten / *Our Partners:*

Backwaren/ *Bakery:* Tschumi, Weggis

ArtePane, Brunnen

Fleisch / *Meat:* Sternen Metzgerei, Jakob Weber, Arth
Hofmann Landmetzg, Küssnacht a. Rigi
Heinzer Metzgerei, Muotathal
Mérat AG, Rothenburg
Fyrabig Metzg, Arth

Wild: Jagdgesellschaft Weggis und Goldau

Gemüse & Früchte: Mundo AG Rothenburg

Vegetable & Fruits: Forster Früchte & Gemüse AG

Fisch / *Fish:* Mérat AG, Rothenburg

Käse / *Cheese:* Franz-Anton Kennel, Alp Chäserenholz, Rigi
Vreni Dahinden, Alp Trieb, Rigi

Eier/EGG: Brigitt Zimmermann, Mittelschwanden, Rigi

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. und sind in CHF angegeben

All prices includet VAT, and in CHF

Kartenbezahlung erst ab CHF 20.00 möglich. We take card only up CHF 20.00



Hausgemachte Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und dessen Kernen <i>Home-made pumpkin soup garnished with cream and pumpkin-oil</i>	CHF	12.90
Nüsslisalat serviert mit Ei, Speck, Croutons und Pilzen <i>Lamb's lettuce with egg, bacon, croutons and mushrooms</i>	CHF	14.90
Alpina Käse-Spätzli (mit Käsesauce) <i>Cheese-Spätzli (pasta) with a creamy cheese-sauce</i>	CHF	20.90
mit Schinken und Speckwürfel <i>with ham and bacon</i>	CHF	23.90
180g Wildbratwurst (CH) an Preiselbeer-Wildjus serviert mit hausgemachten Spätzli und Herbstgemüse <i>Wild-sausage with cranberry-cream-sauce served with homemade spätzli (pasta) and autumn-vegetables</i>	CHF	24.90
Pfeffer nach Jägersglück (CH/EU) garniert mit Speck, Croutons und Silberzwiebeln serviert mit hausgemachten Spätzli und Herbstgemüse <i>Deer-pepper (CH/EU) garnished with bacon, croutons, silver-onions served with homemade spätzli and autumn-vegetables</i>	CHF	26.90
Hirsch- Cordonbleu mit Hirsch-Pastrami und Alpkäse (EU/CH) serviert mit hausgemachten Spätzli und Herbstgemüse <i>Deer-cordonbleu served with homemade spätzli (pasta) and autumn-vegetables</i>	CHF	36.90
Rehschnitzel vom Bäggli (CH/AT) an Preiselbeer-Rahmsauce serviert mit hausgemachten Spätzli und Herbstgemüse <i>Venison escalope (AT) on cranberry-cream-sauce served with homemade spätzli (pasta) and autumn-vegetables</i>	CHF	42.90

(Herbstgemüse: Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni & Rotweinbirne)

**Unser Dank geht an die Jagdgesellschaft Hundsbuch Vitznau,
Jagdgesellschaft Weggis und den Jägern von Goldau**

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. und sind in CHF angegeben
All prices include VAT, and in CHF
Kartenbezahlung erst ab CHF 20.00 möglich. We take card only up CHF 20.00

Alpina Hit

Ab 17.00 erhältlich

Flambi-Spiess®

Das etwas andere Kulinarische Erlebnis, Spieß in verschiedenen Variationen, am Tisch flambiert, für die mutigen Gäste auch zum selbst flambieren.

Flambi-Spieß „Vegi“ CHF 29.80

mit Plant based balls, Gemüse

serviert mit saisonalem Gemüse & Rösti-Kroketten

plant based balls, vegetables

served with vegetables & rösti-croquettes

Flambi-Spieß CHF 55.80

mit Rindsfiletwürfel

serviert mit saisonalem Gemüse & Rösti-Kroketten

with Beef Filet cubes

served with vegetables & rösti-croquettes

Flambi-Spieß Wild CHF 55.80

mit Hirschfiletwürfel

serviert mit saisonalem Gemüse & Spätzli

with Beef Filet cubes

served with vegetables & spätzli (pasta)



Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. und sind in CHF angegeben

All prices includet VAT, and in CHF

Kartenbezahlung erst ab CHF 20.00 möglich. We take card only up CHF 20.00

Kalte & Kleine Gerichte / *Starter & small meals*



Kleiner grüner Salat CHF 10.80
Green Salad



Kleiner gemischter Salat CHF 12.80
Mixed Salad



Grosser Salatteller garniert mit Ei CHF 18.90
Big mixed salad-plate garnish with egg



Portion Pommes Frites CHF 8.90
French fries

Gersauer Käsekuchen CHF 13.90
Gersauer cheese-quiche



Lauwarmer Ziegenkäse mit Honig, Zitronenpfeffer Blattsalat
Rigi goat cheese with honey, lemon pepper combined with green salad

Vorspeise CHF 15.80

Hauptgang CHF 19.80



Wurstsalat single / einfach CHF 17.80
Swiss-sausage-salad garnished / garniert CHF 21.20



Wurst-Bergkäse single / einfach CHF 21.60
Swiss-sausagesalad with rigi-cheese
garnished /garniert CHF 24.90

Rigi Natura Rindstatar mit Toastbrot (Es het solangs het)
small / 140g klein CHF 29.50
Beefsteak tatar with toast big / 210g gross CHF 42.80

Suppen / *Soup*



Ungarische Gulaschsuppe CHF 11.90
Hungarian goulash soup

Hausgemachte Wildkräutercremesuppe CHF 11.90
Homemade wild herbs soup

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe CHF 11.90
Homemade barley soup from the Grisons region

Klassiker Hauptgerichte / Classic dining



160g Kalbsgrill Bratwurst CHF 20.90
mit Pommes Frites und Zwiebelsauce serviert
160g Veal-grill sausage and onion sauce with french fries



180g Schweinebratwurst CHF 23.90
mit Rösti und Zwiebelsauce serviert
180g Porc-grill sausage and onion sauce with rösti

Älplermagronen «Alpina Art» mit Kräutern CHF 23.90
mit Schinken, Speck und Apfelmus
*Swiss alpine macaroni with apple sauce
with ham and bacon*

12 Chicken Nuggets serviert mit Pommes Frites CHF 23.90
12 Chicken Nuggets with french fries



Rösti mit Speck, Schinken und Rigi-Käse CHF 23.90
Rösti with bacon, ham and rigi cheese

Fitnessteller mit Felchen-Knusperli CHF 25.90
vom Vierwaldstättersee so lange vorrat und Tatarsauce
Fried fish and tartarsauce served with mixd salad



Zwei Panierte Schweineschnitzel CHF 25.90
mit Pommes Frites und Gemüse serviert
Two breaded pork escalope with french fries and vegetable

Alpina Hits / House recommendation



Hausgemachtes Bergkäsefondue ab 2 Pers. CHF 25.90 p.P.
Rigi cheese fondue (as of two people)

Aufpreis für 1 Person / *for one person plus* CHF 5.00

Serviert mit Kartoffeln / *with potatoes* CHF 27.90 p.P.

Kalbsgeschnetztes „Zürcher Art“ CHF 39.90
dazu servieren wir hausgemachte Rösti
*“Zurich-Style” strips of veta served with a creamy mushroom sauce and
homemade rösti*

Kalbs-Cordon bleu CHF 42.90
(mit Rigi Käse) serviert mit Pommes Frites und Gemüse
Veal-Cordonbleu with french fries and vegetables



Rindsfilet an Hausbuttersauce CHF 51.90
mit Rösti Kroketten und Gemüse serviert
Beef-filet with homemade butter sauce and vegetables and rösti-croquettes

Vegetarisch / Vegetarian

	Alpina Rigi-Käseschnitte	CHF	20.90
	(Brot im Weisswein getränkt mit Rigi-Käse überbacken) <i>Alpina rigi-cheese bread (baked with white wine and rigi-cheese)</i>		
	Rösti mit Rigi-Käse und Ei	CHF	23.90
	<i>Rösti with rigi-cheese and fried egg</i>		
	Herbst-Gemüseteller mit Rotkraut, Rosenkohl, Kürbis, Trauben, Brokkoli, Blumenkohl und Spätzli serviert	CHF	24.90
	<i>Homemade spätzli, red cabbage, brussels sprouts, cauliflower, broccoli, grapes and glazed marroni</i>		
 	Plant Based Soja Geschnetzeltes	CHF	24.80
	an Champignonsauce serviert mit Rösti <i>Plant based soja strips with a creamy mushroom sauce and homemade rösti</i>		
	Älplermagronen «Alpina Art» mit Kräutern	CHF	19.90
	dazu servieren wir Apfelmus <i>Swiss alpine macaroni with apple sauce</i>		
	Vegane Bällchen an Kräuterschaum	CHF	24.90
	(Erbsenprotein & Rapsöl) begleitet von Rösti Kroketten und Gemüse <i>Plant based balls with herbal margarine with rösti-croquettes and vegetables</i>		

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. und sind in CHF angegeben

All prices includet VAT, and in CHF

Kartenbezahlung erst ab CHF 20.00 möglich. We take card only up CHF 20.00

Weinkarte




«...Das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken...»

-Johann Wolfgang von Goethe-

Weissweine

	Féchy AOC	50cl	CHF	27.50
		10cl	CHF	5.50
	Traubensorte: Chassela			
	Pinot Grigio delle Venezie DOC	75cl	CHF	45.20
	Zenato	10cl	CHF	6.00
	Bardolino - Veneto			
	Traubensorte: Pinot Grigio			
	Jahrgang: 2022			
	Petite Arvine Valais AOC	75cl	CHF	53.50
	Familie Pierre-Alain Mathier	10cl	CHF	7.10
	Vins et Vignobles Julius			
	Salgesch - Wallis			
	Traubensorte: Petite Arvine			
	Jahrgang: 2022			
	Küttiger Sauvignon Blanc	75cl	CHF	54.00
	Wehrli Weinbau	10cl	CHF	7.20
	Küttigen - Aargau			
	Traubensorte: Sauvignon Blanc			
	Jahrgang 2022			

Roséweine

	Julius Pinot Noir - Lagrein	75cl	CHF	45.20
	Familie Pierre-Alain Mathier	10cl	CHF	6.00
	Vins et Vignobles Julius			
	Legio - Vallis			
	Traubensorte: Pinot Noire- Lagrein			
	Jahrgang: 2022			



Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. und sind in CHF angegeben
All prices included VAT, and in CHF
Kartenbezahlung erst ab CHF 20.00 möglich. We take card only up CHF 20.00

Rotweine



Hauswein

50cl CHF 27.50
10cl CHF 5.50



**Le Crosare Ripasso Valpolicella
Classico Superiore DOC**

75cl CHF 47.10
10cl CHF 6.30

Cantine Lenotti
Bardolino - Veneto
Traubensorte: Corvina & Rondinella

Jahrgang: 2020



Humagne rouge du Valais AOC

75cl CHF 53.50
10cl CHF 7.10

Familie Pierre-Alain Mathier
Vins et Vignobles Julius
Salgesch - Wallis
Traubensorte: Humagne rouge

Jahrgang: 2022



Raiza Reserva

75cl CHF 49.00
10cl CHF 6.50

Vincente Gandia
Rioja Viñedos de Aldeanueva
Traubensorte: Tempranillio

Jahrgang: 2018



Bolgheri DOC

75cl CHF 56.50
10cl CHF 7.50

Rosso Falorni
Agricole Selvi SRL
Italien - Toskana

Traubensorte: 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot,
10% Cabernet Franc

Jahrgang: 2021



**Corbaro Merlot Selezione
Ticino DOC**

75cl CHF 67.80
10cl CHF 9.00

Cantina Amann
Contone - Ticino
Traubensorte: Merlot

Jahrgang: 2017

**...wenn es etwas speziell gutes sein darf...
(für Amarone Liebhaber)**



Nino Sicilia IGT

75cl CHF 86.00

Causo e Minini
Marsala - Sicilia
Traubensorte: Nero d'Avola, Perricone, Frappato, Nerello Mascalese

Jahrgang: 2012/13

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. und sind in CHF angegeben

All prices includet VAT, and in CHF

Kartenbezahlung erst ab CHF 20.00 möglich. We take card only up CHF 20.00

Getränkete / Drinks selection

Kaffee & Tee / Coffee & Tea

Tee / Tea			CHF	4.20
Kaffee / Coffee			CHF	4.50
Milchkaffee / Milk coffee			CHF	4.80
Doppelter Espresso / double espresso			CHF	5.90
Cappuccino / Cappuccino			CHF	4.90
Latte Macchiato / Latte macchiato			CHF	5.80
Ovomaltine / Schokolade	warm / kalt	2dl	CHF	4.60
Ovomaltine / Chocolate	warm / cold			
Punsch: Orangen & Apfel, Punch: Orange, Apple			CHF	4.40
Milch	warm / kalt	2dl	CHF	4.10
Milk	warm / cold			

Kalte Getränke / Cold drinks

Süssgetränke / Soft drinks		3.3dl	CHF	4.90
Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Apfelschorle, Rivella rot & blau				
Arkina Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure		3.5dl	CHF	4.90
<i>Sparkling & non-sparkling mineral water</i>				
Arkina Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure		5dl	CHF	6.20
<i>Sparkling & non-sparkling mineral water</i>				
Arkina Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure		10dl	CHF	11.80
<i>Sparkling & non-sparkling mineral water</i>				
Süssgetränke / Soft drinks		15dl	CHF	14.50
Coca Cola, Schorle, Ice Tea, Citro				
		2dl	CHF	3.50
		3dl	CHF	4.50
		5dl	CHF	5.50
Orangensaft / Orange juice		2dl	CHF	4.20
Schweppes Tonic / Bitter Lemon		2dl	CHF	5.00
Suure Most ohne Alkohol		5dl	CHF	6.50
<i>Cider without alcohol</i>				
Sirup		2dl	CHF	1.50
Leitungswasser / Tap water		3dl	CHF	2.50
		5dl	CHF	3.50
		10dl	CHF	6.00

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. und sind in CHF angegeben

All prices includet VAT, and in CHF

Kartenbezahlung erst ab CHF 20.00 möglich. We take card only up CHF 20.00

Kaffee /Tee Spezialitäten / Coffee specialities

Tee Rum / <i>Tea with rum</i>	35vol.%	2cl	CHF	6.70
Holdrio	40vol.%	2cl	CHF	5.50
Hagebuttentee mit Zwetschgenwasser <i>Rosehip tea with plum brandy</i>				
Tee Zwätschge	40vol.%	2cl	CHF	5.50
Pfefferminztee mit Zwetschgenwasser <i>Peppermint tea with plum brandy</i>				
Coretto Grappa	40vol.%	2cl	CHF	6.50
<i>Espresso with Grappa</i>				
Kaffee Lutz	40vol.%	2cl	CHF	5.50
Kräuter-, Zwetschgen-, Kernobst-, Williams- oder Kirschwasser <i>Herbs-, Plum-, pome fruit-, williams or cherry-brand</i>				
Kaffee Alpina	41vol.%	2cl	CHF	7.70
mit Vieille Prune & Rahmhaube <i>Coffee with Vieille Prune & cream hood</i>				
Schümli-Pflümli	40vol.%	2cl	CHF	7.70
<i>Coffee with plum brandy & cream hood</i>				
Kaffee Baileys	17vol.%	2cl	CHF	7.70
<i>Coffee with baileys & cream hood</i>				
Kaffee Amaretto	28vol.%	2cl	CHF	7.70
<i>Coffee with amaretto & cream hood</i>				

Bier / Beer

Offenausschank / By the glass

Feldschlösschen Hopfenperle				
Hergöttli / <i>Small</i>	5.2vol.%	2dl	CHF	3.50
Stange/ <i>Medium</i>	5.2vol.%	3dl	CHF	4.70
Kübel / <i>Large</i>	5.2vol.%	5dl	CHF	6.60
Grimbergen Blanche	6vol.%	5dl	CHF	7.20

Flaschen / *Bottle*

Feldschlösschen Original <i>A bottle of swiss beer</i>	4.8vol.%	5dl	CHF	6.30
Feldschlösschen Alkoholfrei <i>A bottle of swiss beer non-alcoholic</i>	0.5vol.%	5dl	CHF	6.30
Suure Most mit Alkohol <i>Cider with alcohol</i>	4.0vol.%	5dl	CHF	6.50
Rigi Gold "Träger"	5.1vol%	3.3dl	CHF	6.50

Aperitif

Sherry Tio Pepe Seco	15vol.%	4cl	CHF	6.20
Martini Bianco/rosse	15vol.%	4cl	CHF	6.20
Campari	23vol.%	4cl	CHF	6.20
Cynar	6.5vol.%	4cl	CHF	6.20
Appenzeller Alpenbitter <i>Swiss liqueur from 42 herbs</i>	29vol.%	4cl	CHF	6.20
Pernod	40vol.%	4cl	CHF	6.20
Gespritzter Weisswein <i>White wine splashed</i>	süss/sauer <i>sweet/sour</i>		CHF	8.50
Aperol Spritz			CHF	10.80

Digestif & Whiskey & Liköre

Ballantines	35vol.%	4cl	CHF	8.80
Gordon's London Dry Gin	47.5vol.%	4cl	CHF	8.80
Vecchia Romagna	38vol.%	4cl	CHF	8.80
Grappa Brunello / Barolo	41vol.%	4cl	CHF	7.90
Grappa Amarone	41vol.%	4cl	CHF	8.80
Vieille Prune Morin	41vol.%	4cl	CHF	7.90
Calvados Morin	40vol.%	4cl	CHF	7.90
Marc Morin	40vol.%	4cl	CHF	7.90
Baileys	17vol.%	4cl	CHF	7.50
Amaretto	28vol.%	4cl	CHF	7.50
Ruthlis Eierkirsch	20vol%	4cl	CHF	7.50
Wäggiser Äntebüsi	33vol%	4cl	CHF	7.50

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. und sind in CHF angegeben
All prices includet VAT, and in CHF
 Kartenbezahlung erst ab CHF 20.00 möglich. We take card only up CHF 20.00