



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 over 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 statet)*



= 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
Mérat AG, Rothenburg
Fyrabig Metzg, Arth

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 over 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 32.90**
mit Plant based balls, Gemüse
serviert mit saisonalem Gemüse & Rösti-Kroketten
plant based balls, vegetables
served with vegetables & rösti-croquettes

Flambi-Spieß **CHF 55.90**
mit Rindsfiletwürfel
serviert mit saisonalem Gemüse & Rösti-Kroketten
with Beef Filet cubes
served with vegetables & rösti-croquettes



Fondue-Chinoise (serviert ab 2 Personen) CHF 59.90p.P.
mit Rind-, Schwein-, Poulet-, Kalb- und Lammfleisch,
Pommes Frites und Gemüse «so vell wet magsch»
beef, porc, chicken, veal, lamb, to cook in bouillon, with
french fries and vegetables a discretion

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 over CHF 20.00

Kalte & Kleine Gerichte / *Starter & small meals*



Kleiner grüner Salat CHF 10.90
Green Salad



Kleiner gemischter Salat CHF 12.90
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 14.90
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

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

Fitnesssteller

Fitnesssteller mit Felchen-Knusperli CHF 26.90
vom Vierwaldstättersee so lange vorrat und Tatarsauce
Fried fish and tartarsauce served with mixd salad

Fitnesssteller mit paniertem Schweineschnitzel CHF 25.90
Beredded pork escalop

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 over CHF 20.00

Klassiker Hauptgerichte / Classic dining

Rinds-Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus CHF 24.90
Pasta with minced beef and applesauce



160g Kalbsgrill Bratwurst CHF 22.90
 mit Pommes Frites und Zwiebelsauce serviert
160g Veal-grill sausage and onion sauce with french fries



180g Schweinebratwurst CHF 25.90
 mit Rösti und Zwiebelsauce serviert
180g Porc-grill sausage and onion sauce with rösti

Äplermagronen «Alpina Art» mit Kräutern CHF 24.90
 mit Schinken, Speck und Apfelmus
*Swiss alpine macaroni with apple sauce
 with ham and bacon*

12 Chicken Nuggets serviert mit Pommes Frites CHF 24.90
12 Chicken Nuggets with french fries



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



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 27.90 p.P.
Rigi cheese fondue (as of two people)

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

Portion Kartoffeln / *with potatoes* CHF 5.00 p.P.

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

Pouletgeschnetzeltes „Zürcher Art“ CHF 28.90
 dazu servieren wir hausgemachte Rösti
*“Zurich-Style” strips of chicken served with a creamy mushroom sauce and
 homemade rösti*

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











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

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 over CHF 20.00

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>		
 	Plant Based Soja Geschnetzeltes	CHF	25.90
	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	20.90
	dazu servieren wir Apfelmus		
	<i>Swiss alpine macaroni with apple sauce</i>		
  	Gemüseteller serviert mit Gschwellte	CHF	23.90
	<i>Vegetable plate served with potatoes</i>		
	Vegane Bällchen an Kräuterschaum	CHF	25.90
	(Erbсенprotein & Rapsöl) begleitet von Rösti Kroketten und Gemüse		
	<i>Plant based balls with herbal margarine with rösti-croquettes and vegetables</i>		
	Rigi Raclette Teller serviert mit Kartoffeln	CHF	25.90
	(nicht pasteurisiert)		
	<i>Rigi cheese raclette (not pasteurized)</i>		
	<i>served with potatoes, pickles and silver onions</i>		

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 over 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 5.90

Traubensorte: Chassela



Pinot Grigio delle Venezie DOC

75cl CHF 45.20
10cl CHF 6.90

Zenato

Bardolino - Veneto

Traubensorte: Pinot Grigio

Jahrgang: 2022



Petite Arvine Valais AOC

75cl CHF 53.50
10cl CHF 8.00

Familie Pierre-Alain Mathier

Vins et Vignobles Julius

Salgesch - Wallis

Traubensorte: Petite Arvine

Jahrgang: 2022



Küttiger Sauvignon Blanc

75cl CHF 54.00
10cl CHF 8.20

Wehrli Weinbau

Küttigen - Aargau

Traubensorte: Sauvignon Blanc

Jahrgang 2022

Roséweine



Julius Pinot Noir - Lagrein

75cl CHF 45.20
10cl CHF 6.90

Familie Pierre-Alain Mathier

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 includet VAT, and in CHF

Kartenbezahlung erst ab CHF 20.00 möglich. We take card only over 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 7.20

Cantine Lenotti
Bardolino - Veneto
Traubensorte: Corvina & Rondinella
Jahrgang: 2020



Humagne rouge du Valais AOC

75cl CHF 53.50
10cl CHF 8.00

Familie Pierre-Alain Mathier
Vins et Vignobles Julius
Salgesch - Wallis
Traubensorte: Humagne rouge
Jahrgang: 2022



Raiza Reserva

75cl CHF 49.00
10cl CHF 7.50

Vincente Gandia
Rioja Viñedos de Aldeanueva
Traubensorte: Tempranillio
Jahrgang: 2018



Bolgheri DOC

75cl CHF 56.50
10cl CHF 8.50

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 9.80

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 over CHF 20.00

Getränkete / Drinks selection

Kaffee & Tee / Coffee & Tea

Tee / Tea			CHF	4.30
Kaffee / Coffee			CHF	4.50
Milchkaffee / Milk coffee			CHF	4.80
Doppelter Espresso / double espresso			CHF	5.90
Cappuccino / Cappuccino			CHF	5.20
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	4.60
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	4.90
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 over CHF 20.00

Kaffee /Tee Spezialitäten / Coffee specialities

Tee Rum / <i>Tea with rum</i>	35vol.%	2cl	CHF	6.70
Fröschli	17vol.%	3cl	CHF	6.00
Pfefferminztee mit grünem Wodka <i>Peppermint tea with green Vodka</i>				
Holdrio	40vol.%	2cl	CHF	6.00
Hagebuttentee mit Zwetschgenwasser <i>Rosehip tea with plum brandy</i>				
Tee Zwätschge	40vol.%	2cl	CHF	6.00
Pfefferminztee mit Zwetschgenwasser <i>Peppermint tea with plum brandy</i>				
Coretto Grappa	40vol.%	2cl	CHF	6.50
<i>Espresso with Grappa</i>				
Kaffee Luz	40vol.%	2cl	CHF	6.00
Kräuter-, Zwetschgen-, Kernobst-, Williams- oder Kirschwasser <i>Herbs-, Plum-, pome fruit-, williams or cherry-brand</i>				
Kaffee Alpina	41vol.%	2cl	CHF	8.00
mit Vieille Prune & Rahmhaube <i>Coffee with Vieille Prune & cream hood</i>				
Schümli-Pflümli	40vol.%	2cl	CHF	8.00
<i>Coffee with plum brandy & cream hood</i>				
Kaffee Baileys	17vol.%	2cl	CHF	8.00
<i>Coffee with baileys & cream hood</i>				
Kaffee Amaretto	28vol.%	2cl	CHF	8.00
<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

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 over CHF 20.00

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	6.60
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 over CHF 20.00