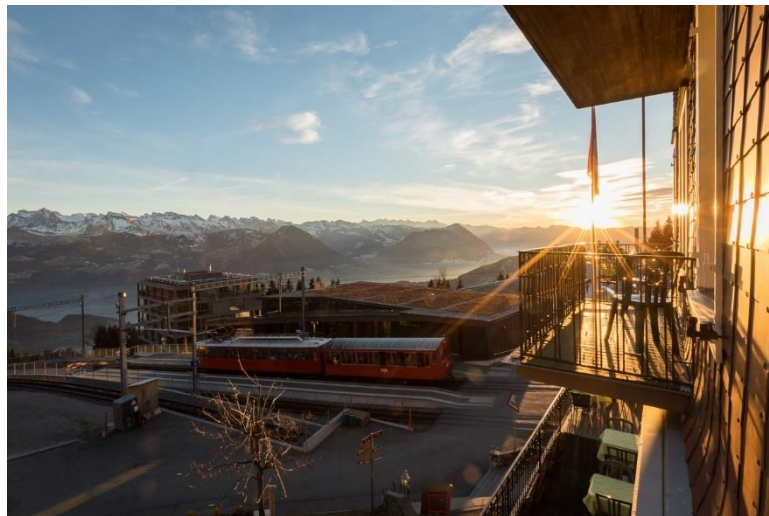




HOTEL & RESTAURANT
ALPINA
— ** —
DAS BERGHOTEL MIT DER
PERSÖNLICHEN GASTFREUNDSCHAFT

**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 CHF & including VAT
Kartenbezahlung erst ab CHF 20.00 möglich. Card accept from CHF 20.00 and over

Liebe Gäste

**Wir trotzen den stetig steigenden
Kommissionen der verschiedenen
Kartenunternehmen.**

**Wir belohnen Dich, wenn Du bei uns
BAR bezahlst. Ab einem Betrag von CHF
50 erhältst du einen Rabatt von 3%.
Unter CHF 20.00 ist eine Kartenzahlung
nicht möglich.**

Vielen Dank für die Unterstützung!

**Dear guests, due to the ever increasing
commissions of various card payments,
there will be a reward if you pay in
CASH.**

**You will receive a 3% discount for the
amount of CHF 50 or more.**

**Card payments under CHF 20 are not
possible.**

**We thank you for your understanding
and support!**



Hausgemachte Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und dessen Kernen		CHF	12.90
<i>Home-made pumpkin soup garnished with cream and pumpkin-oil</i>			
Nüsslisalat		CHF	14.90
serviert mit Ei, Speck, Croutons und Pilzen			
<i>Field lettuce with egg, bacon, croutons and mushrooms</i>			
Steinpilz-Teigtaschen an sautierten Kürbiswürfeln mit Thymian und Zwiebeln		CHF	18.90
<i>mushroom filled ravioli</i>	Vorspeise	CHF	18.90
	Hauptgang	CHF	25.90
<i>served with fried pumpkin</i>			
Hausgemachtes Hirsch-Tatar	70g	CHF	22.90
mit Zitronenpfeffer und Salatbouquet	140g	CHF	32.90
<i>Deer tatar with lemon-pepper and toast</i>			
Alpina Käse-Spätzli (mit Käsesauce)		CHF	20.90
<i>Cheese-Spätzli (pasta) with a creamy cheese-sauce</i>			
mit Schinken und Speckwürfel		CHF	24.90
<i>with ham and bacon</i>			
Herbst-Gemüseteller		CHF	24.90
Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni, Kürbis, Blumenkohl, Brokkoli und Spätzli			
<i>Seasonal vegetables served with Spätzli (pasta)</i>			



Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. und sind in CHF angegeben
 All prices CHF & including VAT
 Kartenbezahlung erst ab CHF 20.00 möglich. Card accept from CHF 20.00 and over



Heisser Stein nach Jägerglück CHF 47.90
Gams-Filet/Entrecote, Hirsch-Entecote/Filet je nach Verfügbarkeit
an Preiselbeer-Kräuterbutter serviert mit hausgemachten
Spätzli und Herbstgemüse

Hot-stone with Game, cranberry-herbalbutter served with homemade spätzli (pasta) and seasonal vegetables

Pfeffer nach Jägerglück CHF 28.90
garniert mit Speck, Croutons und Silberzwiebeln
serviert mit hausgemachten Spätzli und Herbstgemüse

mountain Game garnished with bacon, croutons, pickled onions served with homemade spätzli and seasonal vegetables

Hirsch- Cordonbleu mit Pastrami und CHF 39.90
Alpkäse serviert an hausgemachten Spätzli und Herbstgemüse

Deer-cordonbleu served with homemade spätzli (pasta) and Seasonal vegetables

Gams-/ Hirsch-/ Rehschnitzel (Reh ca. ab Oktober) CHF 42.90
an Preiselbeer-Rahmsauce

serviert mit hausgemachten Spätzli und Herbstgemüse
Game - escalope on cranberry-cream-sauce served with homemade spätzli (pasta) and seasonal vegetables

(Herbstgemüse: Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni & Rotweinbirne / red cabbage, Brussel sprouts, caramelized chestnuts and red wine poached pear)

Kalte & Kleine Gerichte / Starter & small dishes



Kleiner grüner Salat CHF 10.90
Green Salad



Kleiner gemischter Salat CHF 12.90
Mixed Salad



Grosser Salatteller garniert mit Ei CHF 18.90
Large mixed salad garnished with egg



Portion Pommes Frites CHF 8.90
Portion of french fries

Gersauer Käsekuchen CHF 14.90
Gersauer cheese-quiche

Portion Knoblauchbrot 8 Stk CHF 12.90
8 pcs. of baked garlic bread



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

Vorspeise CHF 15.90

Hauptgang CHF 19.90

Rigiplättli CHF 32.90
Kalte Fleisch- und Käseplatte mit div. Spezialitäten
Cold platter with regional meats and cheeses

Fitnessteller mit Felchenknusperli (CH) CHF 27.90
Deep fried fish with tartarsauce servd with salad

Suppen / Soup



Ungarische Gulaschsuppe CHF 12.90
Hungarian goulash soup

Hausgemachte Wildkräutercremesuppe CHF 12.90
Homemade soup with wild herbs

Klassiker Hauptgerichte / Classic dining



Kalbsbratwurst 150g CHF 22.90
mit Pommes frites und Zwiebelsauce serviert
160g fried Veal sausage with onion sauce and french fries



Rösti mit Speck, Schinken und Rigi-Käse CHF 25.90
Rösti with bacon, ham and rigi cheese
Plus Spiegelei / extra fried egg CHF 2.50

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



Schweinsbratwurst 180g CHF 25.90
mit Rösti und Zwiebelsauce serviert
180g fried Pork sausage with onion sauce and rösti



Zwei Panierte Schweineschnitzel CHF 26.90
mit Pommes frites und Gemüse serviert
Two breaded pork escalopes with french fries and vegetables

Alpina Hits / House recommendation



Hausgemachtes Bergkäsefondue ab 2 Pers. CHF 27.90 p.P.

Rigi cheese fondue (for two people)

Portion Kartoffeln / *with potatoes* CHF 5.00

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 29.90

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 a homemade butter sauce, vegetables and rösti-croquettes

Vegetarisch / Vegetarian

Alpina Rigi-Käseschnitte CHF 22.90

Brot im Weisswein getränkt mit Rigi-Käse überbacken

Alpina rigi-cheese melted on bread soaked in white wine



Rösti mit Rigi-Käse und Ei CHF 23.90

Rösti with rigi-cheese and a fried egg



Based Soja Geschnetzeltes CHF 25.90

an Champignonsauce serviert mit Rösti

Plant based soja strips with a creamy mushroom sauce and homemade rösti

Äplermagronen «Alpina Art» mit Kräutern CHF 20.90

dazu servieren wir Apfelmus

Swiss alpine macaroni with apple sauce



Vegane Bällchen an Kräuterschaum CHF 25.90

(Erbsenprotein & Rapsöl) begleitet von Rösti Krokette und Gemüse

Plant based balls with herbal margarine, rösti-croquettes and vegetables

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

All prices CHF & including VAT

Kartenbezahlung erst ab CHF 20.00 möglich. Card accept from CHF 20.00 and over

Allergene/ Food intolerances

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 available for intolerances. Please state which category is requested in order for the kitchen to fulfill your order.



= Gluten Frei (**auf Verlangen**)
= *glutenfree*



= Vegan (ohne Tierische Produkte) (**auf Verlangen**)
= *Vegan (without animal products) / (must be requested)*



= 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 ist.

All our meat & fish is from Switzerland.

Unsere Lieferanten / Our Partners:

Backwaren/ *Bakery*: Tschumi, Weggis
ArtePane, Brunnen

Fleisch / *Meat*: Wild, Jagdgesellschaften, Vitznau, Goldau,
Küssnacht a. R
Hofmann Landmetzg, Küssnacht a. Rigi
Mérat AG, Rothenburg
Natura Beef, Pfyl Marcel, Arth
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/*Eggs*: Brigitt Zimmermann, Mittelschwanden, Rigi

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. und sind in CHF angegeben
All prices CHF & including VAT

Kartenbezahlung erst ab CHF 20.00 möglich. Card accept from CHF 20.00 and over

Weinkarte



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



-Johann Wolfgang van Goethe-

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. und sind in CHF angegeben
All prices CHF & including VAT
Kartenbezahlung erst ab CHF 20.00 möglich. Card accept from CHF 20.00 and over

Weissweine / White wines

	Hauswein Weiss	50cl	CHF	32.50
		10cl	CHF	6.00
	Auensteiner Riesling x Silvaner Wehrli Weinbau Küttigen - Aargau Traubensorte: Riesling x Silvaner Jahrgang: 2023	75cl	CHF	42.00
		10cl	CHF	6.50
	Petite Arvine Valais AOC Familie Pierre-Alain Mathier Vins et Vignobles Julius Salgesch - Wallis Traubensorte: Petite Arvine Jahrgang: 2023	75cl	CHF	49.00
		10cl	CHF	7.50
	Küttiger Sauvignon Blanc Wehrli Weinbau Küttigen - Aargau Traubensorte: Sauvignon Blanc Jahrgang: 2023	75cl	CHF	52.00
		10cl	CHF	8.00
	Bianco di Merlot Ticino Belcampo Cantina Amann SA. Traubensorte: Merlot Jahrgang: 2023	75cl	CHF	52.00
		10cl	CHF	8.00


Roséweine/ Rose wine


	Blanc de Noir Wehrli Weinbau Küttigen - Aargau Traubensorte: Pinot Noir	50cl	CHF	35.00
		10cl	CHF	7.00
	Julius Pinot Noir - Lagrein Familie Pierre-Alain Mathier Vins et Vignobles Julius Legio - Vallis Traubensorte: Pinot Noir- Lagrein Jahrgang: 2023	75cl	CHF	45.00
		10cl	CHF	7.00


Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. und sind in CHF angegeben
All prices CHF & including VAT
Kartenbezahlung erst ab CHF 20.00 möglich. Card accept from CHF 20.00 and over


Rotweine / Red wines

 **Hauswein** 50cl CHF 32.50
10cl CHF 6.00


 **Humagne rouge du Valais AOC** 75cl CHF 52.00
Familie Pierre-Alain Mathier 10cl CHF 8.00
Vins et Vignobles Julius
Salgesch - Wallis
Traubensorte: Humagne rouge
Jahrgang: 2023

 **Corbaro Merlot Selezione** 75cl CHF 59.50
Ticino DOC 10cl CHF 9.00
Cantina Amann
Contone - Ticino
Traubensorte: Merlot
Jahrgang: 2017/18

 **Le Crosare Ripasso Valpolicella** 75cl CHF 47.50
Classico Superiore DOC 10cl CHF 7.50
Cantine Lenotti
Bardolino - Veneto
Traubensorte: Corvina & Rondinella
Jahrgang: 2021

 **Raiza Reserva** 75cl CHF 45.50
Vincente Gandia 10cl CHF 7.00
Rioja Viñedos de Aldeanueva
Traubensorte: Tempranillo
Jahrgang: 2018

...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

Getränkekarte / 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

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	6.40
<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, Rivella			
	2dl	CHF	3.50
	3dl	CHF	4.50
	5dl	CHF	6.00
Orangensaft / Orange juice	2dl	CHF	4.50
Tonic water / Bitter Lemon	2dl	CHF	4.90
Suure Most ohne Alkohol	5dl	CHF	6.70
<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 CHF & including VAT

Kartenbezahlung erst ab CHF 20.00 möglich. Card accept from CHF 20.00 and over

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.%	4cl	CHF	6.00
Hagebuttentee mit Zwetschgenwasser <i>Rosehip tea with plum schnaps</i>				
Tee Zwätschge	40vol.%	4cl	CHF	6.00
Pfefferminztee mit Zwetschgenwasser <i>Peppermint tea with plum schnaps</i>				
Coretto Grappa	40vol.%	2cl	CHF	6.50
<i>Espresso with Grappa</i>				
Kaffee Luz	40vol.%	4cl	CHF	6.00
Kräuter-, Zwetschgen-, Kernobst-, Williams- oder Kirschwasser <i>Herbal-, Plum-, pear & apple -, pear or cherry shnaps</i>				
Kaffee Alpina mit Vieille Prune & Rahmhaube <i>Coffee with Vieille Prune & whipped cream</i>	41vol.%	4cl	CHF	8.00
Schümli-Pflümli <i>Coffee with plum brandy & whipped cream</i>	40vol.%	4cl	CHF	8.00
Kaffee Baileys <i>Coffee with baileys & whipped cream</i>	17vol.%	4cl	CHF	8.00
Kaffee Amaretto <i>Coffee with amaretto & whipped cream</i>	28vol.%	4cl	CHF	8.00

Aperitif / aperitif

Martini Bianco	15vol.%	4cl	CHF	6.50
Campari	23vol.%	4cl	CHF	6.50
Cynar	6.5vol.%	4cl	CHF	6.50
Appenzeller Alpenbitter <i>Swiss liqueur of 42 herbs</i>	29vol.%	4cl	CHF	6.50
Pernod	40vol.%	4cl	CHF	6.50
Gespritzter Weisswein <i>White wine spritzer</i>	süss/sauer <i>sweet/sour</i>		CHF	9.50
Aperol Spritz			CHF	12.50

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. und sind in CHF angegeben
All prices CHF & including VAT
 Kartenbezahlung erst ab CHF 20.00 möglich. Card accept from CHF 20.00 and over

Bier / Beer
Offenausschank / By the glass

Feldschlösschen Hopfenperle				
Herrgöttli / <i>Small</i>	5.2vol.%	2dl	CHF	3.60
Stange/ <i>Medium</i>	5.2vol.%	3dl	CHF	4.80
Kübel / <i>Large</i>	5.2vol.%	5dl	CHF	6.70
Grimbergen Blanche	6vol.%	5dl	CHF	7.30
		2.5dl	CHF	4.80

Flaschen / Bottled drinks

Feldschlösschen Original	4.8vol.%	5dl	CHF	6.50
<i>A bottle of swiss beer</i>				
Feldschlösschen Alkoholfrei	0.5vol.%	5dl	CHF	6.50
<i>A bottle of swiss beer non-alcoholic</i>				
Suure Most mit Alkohol	4.0vol.%	4.9dl	CHF	6.70
<i>Cider with alcohol</i>				

Digestif & Whiskey & Liköre

Ballantines	40vol.%	4cl	CHF	9.50
Absolut Vodka	40vol.%	4cl	CHF	9.50
Bombay Gin	40vol.%	4cl	CHF	9.50
Vecchia Romagna	38vol.%	2cl	CHF	9.50
Grappa Brunello / Barolo	41vol.%	2cl	CHF	7.90
Grappa Amarone	41vol.%	2cl	CHF	8.80
Vieille Prune Morin	41vol.%	2cl	CHF	7.90
Baileys	17vol.%	4cl	CHF	7.50
Amaretto	28vol.%	4cl	CHF	7.50
Diverse Long Drinks			CHF	14.00