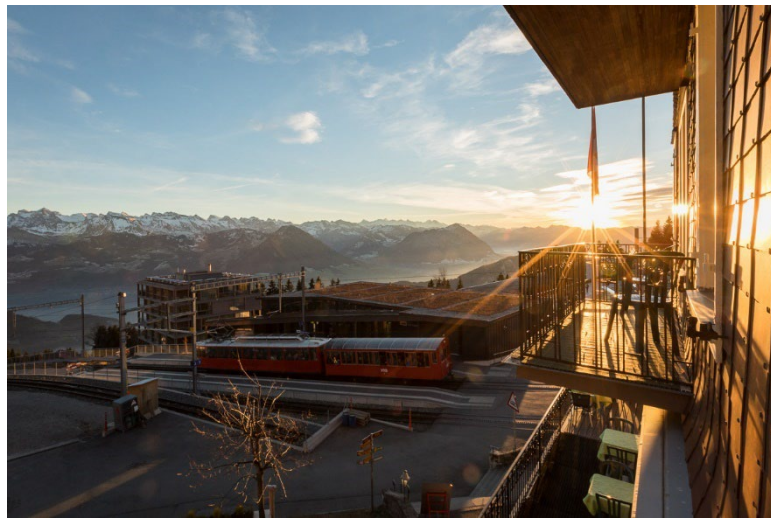




**Wir heissen Dich herzlich willkommen
im Hotel & Restaurant Alpina
und wünschen Dir einen erholsamen
Aufenthalt...**



 *-lichst*
...s' Alpina-Team...

Liebe Gäste

Wir schätzen hier die Bezahlung mit Bargeld.

Wir belohnen Dich, wenn Du bei uns BAR bezahlst. Ab einem Betrag von CHF 50 erhältst du einen Rabatt von 3%. Vielen Dank für die Unterstützung!

Dear guests,

We like when you pay CASH.

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

We thank you for your understanding and support!

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*: Sternen Metzgerei, Jakob Weber, Arth
Hofmann Landmetzg, Küssnacht a. Rigi
Mérat AG, Rothenburg
Natura Beef, Angus, 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

Heisser Stein



Heisser Stein – Rinds Filet
Hot stone with beef steak

CHF 55.90

*Dazu servieren wir dir Pommes Frites oder Rösti Krokette, Gemüse,
Kräuterbutter*

Served with french fries or croquettes and vegetables

Gerne kannst Du deine Speisen auch auf zwei aufteilen. Für geteilte Gerichte verrechnen wir CHF 5.00

*You are also welcome to share your meals for two.
We charge additional CHF 5.00 for shared main courses*

Fitnesssteller-Variationen / Salad variations

Alle aufgeführten Gerichte werden mit hausgemachten Gemüsesalaten und Blattsalaten serviert.

All dishes are served with vegetable salad & green salad

	- 150g Kalbsbratwurst	CHF 22.90
	<i>150g fried veal sausage</i>	
	- Vegane Bällchen mit Kräuterschaum	CHF 25.90
	(Erbsenprotein & Rapsöl)	
	<i>Plant based Balls with herbal margarine</i>	
	- 180g Schweinsbratwurst	CHF 25.90
	<i>180g fried pork sausage</i>	
	- Pouletflügeli mit Cocktailsauce	CHF 26.90
	<i>Chicken wings with cocktailsauce</i>	
	- Pouletbrust mit Kräuterbutter	CHF 28.90
	<i>Chickenbreast with herbal butter</i>	
	- Schweinsschnitzel paniert	CHF 28.90
	<i>Breaded pork escalope</i>	
	- Felchen-Knusperli mit Tartarsauce	CHF 28.90
	CH	
	<i>Fried fish with tartarsauce</i>	
	- Kalbs-Cordon bleu	CHF 43.90
	(mit Schinken & Rigi Käse)	
	<i>Veal-Cordon bleu with rigi-cheese and ham</i>	
	- Rindsfilet mit Hausbuttersauce	CHF 55.90
	<i>Beef-filet with homemade butter sauce</i>	
	Zusätzlich Pommes frites	CHF 6.90
	Extra french fries	CHF 6.90

Menu Änderung CHF 2.00

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

Kalte & Kleine Gerichte / Starter & small dishes

	Kleiner grüner Salat <i>Green Salad</i>	CHF	10.90
	Kleiner gemischter Salat <i>Mixed Salad</i>	CHF	12.90
	Grosser Salatteller garniert mit Ei <i>Large mixed salad garnished with egg</i>	CHF	18.90
	Portion Pommes Frites <i>Portion of french fries</i>	CHF	8.90
	Gersauer Käsekuchen <i>Gersauer cheese-quiche</i>	CHF	15.90
	Portion Knoblauchbrot 8 Stk <i>8 pcs. of baked garlic bread</i>	CHF	13.90
	Marbacher Burrata serviert mit Tomaten <i>Local Burrata with tomatoes</i>	CHF	17.90
	8 Pouletflügeli mit hausgemachter Cocktailsauce <i>8 Chicken wings with homemade cocktail sauce</i>	CHF	19.90
	Wurstsalat simple / einfach <i>Cold sausage-salad</i>	CHF	19.90
	garnished / garniert	CHF	22.90
	Wurst-Bergkäsesalat simple / einfach <i>Cold sausage salad</i>	CHF	22.90
	garnished / garniert	CHF	25.90
	<i>with rigi-cheese</i>		
	Poulet-Curry-Salat mit verschiedenen Salaten serviert <i>Chicken-Currysalad served with various mixed salads</i>	CHF	25.90
	Rigiplättli Kalte Fleisch- und Käseplatte mit div. Spezialitäten <i>Cold platter with regional meats and cheeses</i>	CHF	32.90
	Rindstatar mit Toastbrot <i>small / 70g klein</i>	CHF	24.90
	<i>Beefsteak tatar with toast</i> <i>medium / 140g mittel</i>	CHF	34.90
	<i>and butter</i> <i>big / 210g gross</i>	CHF	44.90

vom Natura Beef, Angus, Arth/Rigi

Menu Änderung CHF 2.00

Suppen / Soup



Ungarische Gulaschsuppe <i>Hungarian goulash soup</i>	CHF <i>klein</i>	14.90 <i>12.90</i>
Hausgemachte Wildkräutercremesuppe <i>Homemade soup with wild herbs</i>	CHF <i>klein</i>	14.90 <i>12.90</i>
Hausgemachte Bündner Gerstensuppe <i>Homemade barley soup from the Grisons region</i>	CHF <i>klein</i>	14.90 <i>12.90</i>

Klassiker Hauptgerichte / Classic dining



150g Kalbsbratwurst mit Pommes frites und Zwiebelsauce serviert <i>150g fried Veal sausage with onion sauce and french fries</i>	CHF	22.90
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------	--------------



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

Äplermagronen «Alpina Art» mit Kräutern mit Schinken, Speck und Apfelmus <i>Swiss alpine macaroni with ham, bacon and apple sauce</i>	CHF	25.90
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------	--------------

10 Chicken Nuggets serviert mit Pommes Frites <i>10 Chicken Nuggets with french fries</i>	CHF	26.90
-----------------------------------------------------------------------------------------------------	------------	--------------



180g Schweinsbratwurst mit Rösti und Zwiebelsauce serviert <i>180g fried Pork sausage with onion sauce and rösti</i>	CHF	26.90
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------	--------------

Nudeln mit Blattspinat und Pouletwürfel an Champignon-Rahmsauce <i>Pasta with spinach, chicken and mushroom sauce</i>	CHF	26.90
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------	--------------



Zwei Panierte Schweineschnitzel mit Pommes frites und Gemüse serviert <i>Two breaded pork escalopes with french fries and vegetables</i>	CHF	28.90
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------	--------------

Menu Änderung CHF 2.00

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

Kalbsgeschnetztes „Zürcher Art“ CHF 42.90
dazu servieren wir hausgemachte Rösti
“Zurich-Style” strips of veal served with a creamy mushroom sauce and homemade rösti

Pouletgeschnetztes „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 44.90
gefüllt mit Vorderschinken und Rigi Käse serviert mit
Pommes frites und Gemüse
Veal-Cordonbleu with french fries and vegetables



Rindsfilet an Hausbuttersauce CHF 55.90
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



Plant Based Soja Geschnetztes 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 21.90
dazu servieren wir Apfelmus
Swiss alpine macaroni with apple sauce



Gemüseteller serviert mit Röstikrokette CHF 23.90
Vegetable plate served with rösti-croquettes



Vegane Bällchen an Kräuterschaum CHF 25.90
(Erbseprotein & Rapsöl) begleitet von Rösti Krokette und Gemüse
Plant based balls with herbal margarine, rösti-croquettes and vegetables

Menu Änderung CHF 2.00

Weinkarte




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

-Johann Wolfgang von Goethe-

Weissweine / White wines


	Hauswein Weiss	50cl	CHF	32.50
		10cl	CHF	6.50
	Auensteiner Riesling x Silvaner Wehrli Weinbau Küttigen - Aargau Traubensorte: Riesling x Silvaner Jahrgang: 2024	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: 2023/24	75cl	CHF	49.00
		10cl	CHF	7.50
	Blanc de Noir Wehrli Weinbau Küttigen - Aargau Traubensorte: Pinot Noir (Federweisser)	75cl	CHF	49.00
		10cl	CHF	7.50
	Bianco di Merlot Ticino Belcampo Cantina Amann SA. Traubensorte: Merlot Jahrgang: 2023 (Federweisser)	75cl	CHF	52.00
		10cl	CHF	8.00
	Küttiger Sauvignon Blanc Wehrli Weinbau Küttigen - Aargau Traubensorte: Sauvignon Blanc Jahrgang: 2023/24	75cl	CHF	52.00
		10cl	CHF	8.00


Roséweine / Rose wine


	Julius Pinot Noir - Lagrein Familie Pierre-Alain Mathier Vins et Vignobles Julius Legio - Vallis Traubensorte: Pinot Noir- Lagrein Jahrgang: 2023/24	75cl	CHF	45.00
		10cl	CHF	7.00


Rotweine / Red wines

	Hauswein	50cl	CHF	32.50
		10cl	CHF	6.50


	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: 2023/24			

	Corbaro Merlot Selezione	75cl	CHF	59.50
	Ticino DOC	10cl	CHF	9.00
	Cantina Amann			
	Contone - Ticino			
	Traubensorte: Merlot			
	Jahrgang: 2018/19			

	Le Crosare RipassoValpolicella	75cl	CHF	47.50
	Classico Superiore DOC	10cl	CHF	7.50
	Cantine Lenotti			
	Bardolino - Veneto			
	Traubensorte: Corvina & Rondinella			
	Jahrgang: 2021/22			

	Raiza Reserva	75cl	CHF	45.50
	Vincente Gandia	10cl	CHF	7.00
	Rioja Viñedos de Aldeanueva			
	Traubensorte: Tempranillo			
	Jahrgang: 2019/20			

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

	Nino Sicilia IGT	(solange Vorrat)	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	4.40
Kaffee / Coffee		CHF	4.60
Milchkaffee / Milk coffee		CHF	4.90
Doppelter Espresso / double espresso		CHF	6.20
Cappuccino / Cappuccino		CHF	5.50
Latte Macchiato / Latte macchiato		CHF	6.50
Ovomaltine / Schokolade	warm / kalt	2dl	CHF 4.60
Ovomaltine / Chocolate	warm / cold		
Punsch: Orangen / Apfel / Waldbeer		CHF	4.60
Punch: Orange, Apple, mixd berries			

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	6.50
<i>Sparkling & non-sparkling mineral water</i>			
Arkina Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	10dl	CHF	11.90
<i>Sparkling & non-sparkling mineral water</i>			
Süssgetränke / Soft drinks	15dl	CHF	15.50
Coca Cola, Schorle, Ice Tea, Citro, Rivella			
	2dl	CHF	3.70
	3dl	CHF	4.70
	5dl	CHF	6.70
Orangensaft / Orange juice	2dl	CHF	4.70
Tonic water / Bitter Lemon	2dl	CHF	4.90
Suure Most ohne Alkohol	4.9dl	CHF	6.80
<i>Cider without alcohol</i>			
Sirup	2dl	CHF	2.00
Leitungswasser / Tap water	3dl	CHF	3.00
	5dl	CHF	5.00
	10dl	CHF	8.00

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.%	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 schnaps</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
Ramazotti	30vol.%	4cl	CHF	6.50
Appenzeller Alpenbitter <i>Swiss liqueur of 42 herbs</i>	29vol.%	4cl	CHF	6.50
Pastis	40vol.%	4cl	CHF	6.50
Gespritzter Weisswein <i>White wine spritzer</i>	süss/sauer <i>sweet/sour</i>		CHF	9.90
Aperol Spritz			CHF	12.90

Bier / Beer
Offenausschank / By the glass

Feldschlösschen Hopfenperle

Herrgöttli / <i>Small</i>	5.2vol.%	2dl	CHF	3.80
Stange/ <i>Medium</i>	5.2vol.%	3dl	CHF	4.90
Kübel / <i>Large</i>	5.2vol.%	5dl	CHF	6.80
Schneider Weisse	5.4vol.%	5dl	CHF	7.40
		3dl	CHF	5.30

Flaschen / Bottled drinks

Feldschlösschen Original	4.8vol.%	5dl	CHF	6.80
<i>A bottle of swiss beer</i>				
Feldschlösschen Alkoholfrei	0.5vol.%	5dl	CHF	6.80
<i>A bottle of swiss beer non-alcoholic</i>				
Suure Most mit Alkohol	4.0vol.%	4.9dl	CHF	6.90
<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 Moscato	41vol.%	2cl	CHF	7.90
Grappa Amarone	41vol.%	2cl	CHF	8.80
Vieille Abricot	40vol.%	2cl	CHF	9.50
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