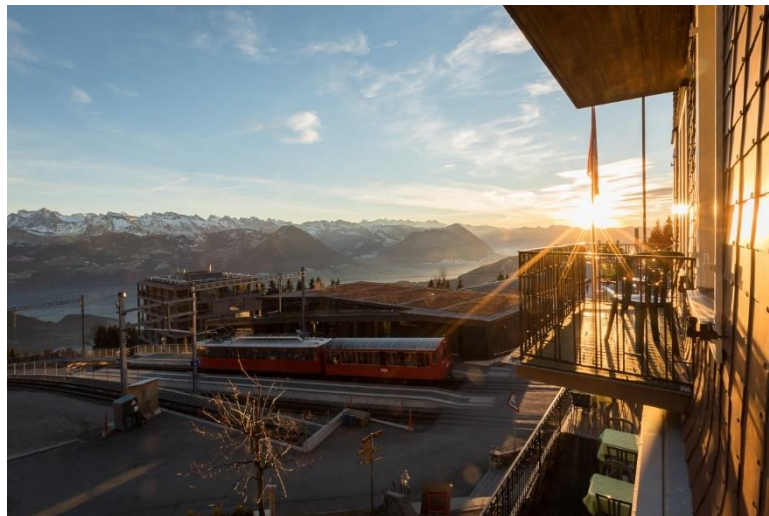




HOTEL & RESTAURANT
ALPINA
— ** —
DAS BERGHOTEL MIT DER
PERSÖNLICHEN GASTFREUNDSCHAFT

**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

NEU NEU NEU

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!**

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, 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

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

	- 160g Kalbsbratwurst	CHF 22.90
	<i>160g 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>	
	- Pouletbrust mit Kräuterbutter	CHF 26.90
	<i>Chickenbreast with herbal butter</i>	
	- Schweinschnitzel paniert	CHF 26.90
	<i>Breaded pork escalope</i>	
	- Felchen-Knusperli mit Tartarsauce	CHF 26.90
	vom Vierwaldstättersee/CH	
	<i>Fried fish with tartarsauce</i>	
	- Kalbs-Cordon bleu	CHF 42.90
	(mit Rigi Käse)	
	<i>Veal-Cordon bleu with rigi-cheese and ham</i>	
	- Rindsfilet mit Hausbuttersauce	CHF 51.90
	<i>Beef-filet with homemade butter sauce</i>	
	Zusätzlich Pommes frites	CHF 6.90
	Extra french fries	CHF 6.90

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

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	14.90
			Portion Knoblauchbrot 8 Stk <i>8 pcs. of baked garlic bread</i>	CHF	12.90
			Marbacher Burrata serviert mit Tomaten <i>Local Burrata with tomatoes</i>	CHF	17.90
			Lauwarmer Ziegenkäse mit Honig, Zitronenpfeffer Blattsalat <i>Rigi goat cheese with honey, lemon pepper combined with a green salad</i>		
			Vorspeise	CHF	15.90
			Hauptgang	CHF	19.90
			8 Pouletflügeli mit hausgemachter Cocktailsauce <i>8 Chicken wings with homemade cocktail sauce</i>	CHF	17.90
			Wurstsalat simple / einfach CHF 18.90 <i>Cold sausage-salad</i> garnished / garniert CHF 21.90		
			Wurst-Bergkäsesalat simple / einfach CHF 21.90 <i>Cold sausage salad</i> garnished / garniert CHF 24.90 <i>with rigi-cheese</i>		
			Poulet-Curry-Salat CHF 24.90 mit verschiedenen Salaten serviert <i>Chicken-Currysalad served with various mixed salads</i>		
			Rigiplättli CHF 32.90 Kalte Fleisch- und Käseplatte mit div. Spezialitäten <i>Cold platter with regional meats and cheeses</i>		
			Rindstatar mit Toastbrot <i>small / 70g klein</i> CHF 22.90 <i>Beefsteak tatar with toast</i> <i>medium / 140g mittel</i> CHF 32.90 <i>and butter</i> <i>big / 210g gross</i> CHF 42.90		

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

Suppen / Soup



Ungarische Gulaschsuppe <i>Hungarian goulash soup</i>	CHF	11.90
Hausgemachte Wildkräutercremesuppe <i>Homemade soup with wild herbs</i>	CHF	11.90
Hausgemachte Tomatensuppe garniert mit Käse <i>Homemade tomato soup with cheese</i>	CHF	11.90

Klassiker Hauptgerichte / Classic dining



160g Kalbsbratwurst mit Pommes frites und Zwiebelsauce serviert <i>160g 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 fried egg	CHF	2.50

Älplermagronen «Alpina Art» mit Kräutern mit Schinken, Speck und Apfelmus <i>Swiss alpine macaroni with ham, bacon and apple sauce</i>	CHF	24.90
---	-----	-------

10 Chicken Nuggets serviert mit Pommes Frites <i>12 Chicken Nuggets with french fries</i>	CHF	24.90
---	-----	-------



180g Schweinsbratwurst mit Rösti und Zwiebelsauce serviert <i>180g fried Pork sausage with onion sauce and rösti</i>	CHF	25.90
---	-----	-------

Nudeln mit Blattspinat und Pouletwürfel <i>Pasta with spinach and chicken</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	26.90
---	-----	-------

Alpina Hits / House recommendation



Hausgemachtes Bergkäsefondue ab 2 Pers. CHF 27.90 p.P.
Rigi cheese fondue (for two people)

Aufpreis für 1 Person / *extra charge for one person* 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 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 Kroketten 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 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



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



Vegane Bällchen an Kräuterschaum CHF 25.90
(Erbsenprotein & Rapsöl) begleitet von Rösti Kroketten 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

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 34.90**
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



Weinkarte



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


-Johann Wolfgang von 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	6.50
	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: 2022	75cl	CHF	52.00
		10cl	CHF	8.00
	Pinot Grigio delle Venezie DOC Zenato Bardolino - Veneto Traubensorte: Pinot Grigio Jahrgang: 2023	75cl	CHF	45.00
		10cl	CHF	7.00

Roséweine/ Rose wine

	Julius Pinot Noir - Lagrein Familie Pierre-Alain Mathier Vins et Vignobles Julius Legio - Vallis Traubensorte: Pinot Noir- Lagrein Jahrgang: 2022	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	49.50
		10cl	CHF	8.00

Familie Pierre-Alain Mathier

Vins et Vignobles Julius

Salgesch - Wallis

Traubensorte: Humagne rouge

Jahrgang: 2022

	Corbaro Merlot Selezione Ticino DOC	75cl	CHF	59.50
		10cl	CHF	9.00

Cantina Amann

Contone - Ticino

Traubensorte: Merlot

Jahrgang: 2017/18

	Le Crosare Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC	75cl	CHF	47.50
		10cl	CHF	7.50

Cantine Lenotti

Bardolino - Veneto

Traubensorte: Corvina & Rondinella

Jahrgang: 2021

	Bolgheri DOC Rosso Falorni	75cl	CHF	54.50
		10cl	CHF	8.50

Agricole Selvi SRL

Italien - Toskana

Traubensorte: 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot,

10% Cabernet Franc

Jahrgang: 2021

	Raiza Reserva	75cl	CHF	45.50
		10cl	CHF	7.00

Vincente Gandia

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

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

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

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				
		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.%	5dl	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
Wäggiser Äntebüsi	33vol%	4cl	CHF	7.50
Diverse Long Drinks			CHF	14.00