



**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
Natel laden CHF 2.00/ Menu Änderungen CHF 2.00

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.



= Glutenfrei (**auf Verlangen**)

= *glutenfree*



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

= *Vegan (without animal products) / (must be requested)*



= Laktosefrei (**auf Verlangen**)

= *Lactose-free*

Fleisch-Deklaration / Meat declaration

Wir beziehen alle Fleisch-, Fisch- und Brot-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*: Hofmann Landmetzg, Küssnacht a. Rigi

Mérat AG, Rothenburg

Natura Beef, Angus, Pfyl Marcel, Arth

Fyrabig Metzger, Arth

Wild, Regionale Jagdgesellschaften

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

Alpkäserei Rigi First

Eier/*Eggs*: Brigitt Zimmermann, Mittelschwanden, Rigi

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

All prices CHF & including VAT

Natel laden CHF 2.00/ Menu Änderungen CHF 2.00

Heisser Stein



Heisser Stein – Rinds Filet

CHF 55.90

Hot stone with beef steak

Dazu servieren wir dir Pommes Frites oder Rösti Kroketten, Gemüse, Kräuterbutter

Served with french fries or croquettes and vegetables

WILD

Heisser Stein nach Jägerglück

CHF 57.90

**Gams-, Hirsch-, Reh-, Filet/Entrecote, je nach Verfügbarkeit
mit Preiselbeerkonfi, Kräuterbutter, hausgemachte Spätzli und
Herbstgemüse**

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

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

All prices CHF & including VAT

Natel laden CHF 2.00/ Menu Änderungen CHF 2.00



Vorspeisen

Hausgemachte Kürbiscremesuppe CHF 14.90
mit Kürbiskernöl und dessen Kernen klein 12.90

*Home-made pumpkin soup
 garnished with cream and pumpkin-oil*

Nüsslisalat CHF 16.90
serviert mit Ei, Speck, Croutons und Pilzen

Field lettuce with egg, bacon, croutons and mushrooms

Hauptgang

Alpina Käse-Spätzli (mit Käsesauce) CHF 22.90

Cheese-Spätzli (pasta) with a creamy cheese-sauce

mit Schinken und Speckwürfel CHF 25.90

with ham and bacon



Herbst-Gemüseteller CHF 26.90

Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni, Kürbis, Blumenkohl,
 Brokkoli und Spätzli, Preiselbeerrahmsauce

Seasonal vegetables served with Spätzli (pasta)

Pfeffer nach Jägerglück CHF 31.90

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 45.90

Alpkäse serviert an hausgemachten Spätzli und Herbstgemüse

Deer-cordonbleu served with homemade spätzli (pasta) and

Seasonal vegetables

Gams-/ Hirsch-/ Rehschnitzel CHF 46.90

(Reh ca. ab Mitte Oktober)

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)

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

All prices CHF & including VAT

Natel laden CHF 2.00/ Menu Änderungen CHF 2.00

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 15.90
Gersauer cheese-quiche

Portion Knoblauchbrot 8 Stk CHF 13.90
8 pcs. of baked garlic bread

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

Angus- Rindstatar mit Toastbrot *small / 70g klein* CHF 24.90
Beefsteak tatar with toast medium / 140g mittel CHF 34.90
and butter big / 210g gross CHF 44.90
vom Natura Beef, Angus, Arth/Rigi

Suppen / Soup



Ungarische Gulaschsuppe CHF 14.90
Hungarian goulash soup *klein* 12.90

Hausgemachte Wildkräutercremesuppe CHF 14.90
Homemade soup with wild herbs *klein* 12.90

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe CHF 14.90
Homemade barley soup from the Grisons region *klein* 12.90

Klassiker Hauptgerichte / Classic dining



150g Kalbsbratwurst CHF 22.90
mit Pommes frites und Zwiebelsauce serviert
150g 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

Älplermagronen «Alpina Art» mit Kräutern CHF 25.90
mit Schinken, Speck und Apfelmus
Swiss alpine macaroni with ham, bacon and apple sauce

10 Chicken Nuggets serviert mit Pommes Frites CHF 26.90
10 Chicken Nuggets with french fries



180g Schweinsbratwurst CHF 26.90
mit Rösti und Zwiebelsauce serviert
180g fried Pork sausage with onion sauce and rösti

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



Zwei Panierte Schweineschnitzel CHF 28.90
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 42.90
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 44.90
gefüllt mit Vorderschinken und Rigi Käse serviert mit
Pommes frites und Gemüse
Veal-Cordonbleu with french fries and vegetables

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

All prices CHF & including VAT

Natel laden CHF 2.00/ Menu Änderungen CHF 2.00

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

Älplermagronen «Alpina Art» mit Kräutern **CHF 21.90**

dazu servieren wir Apfelmus

Swiss alpine macaroni with apple sauce



Vegane Bällchen an Kräuterschaum **CHF 25.90**

(Erbсенprotein & Rapsöl) begleitet von Rösti Kroketten und Gemüse

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



Rigi Raclette Teller serviert mit Kartoffeln **CHF 25.90**

(nicht pasteurisiert)

Rigi cheese raclette (not pasteurized)

served with potatoes, pickles and silver onions

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

All prices CHF & including VAT

Natel laden CHF 2.00/ Menu Änderungen CHF 2.00

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
Natel laden CHF 2.00/ Menu Änderungen CHF 2.00

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

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

All prices CHF & including VAT

Natel laden CHF 2.00/ Menu Änderungen CHF 2.00

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
Sparkling & non-sparkling mineral water			
Arkina Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	5dl	CHF	6.90
Sparkling & non-sparkling mineral water			
Arkina Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	10dl	CHF	12.90
Sparkling & non-sparkling mineral water			
Orangensaft / Orange juice	2dl	CHF	4.70
Tonic water / Bitter Lemon	2dl	CHF	4.90
Suure Most ohne Alkohol	4.9dl	CHF	6.90
Cider without alcohol			
Sirup	2dl	CHF	2.00
Leitungswasser / Tap water	3dl	CHF	3.00
	5dl	CHF	5.00
	10dl	CHF	8.00

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

All prices CHF & including VAT

Natel laden CHF 2.00/ Menu Änderungen CHF 2.00

Kaffee /Tee Spezialitäten / Coffee specialties

Tee Rum / Tea with rum	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	41vol.%	4cl	CHF	8.00
mit Vieille Prune & Rahmhaube <i>Coffee with Vieille Prune & whipped cream</i>				
Schümli-Pflümli	40vol.%	4cl	CHF	8.00
<i>Coffee with plum brandy & whipped cream</i>				
Kaffee Baileys	17vol.%	4cl	CHF	8.00
<i>Coffee with baileys & whipped cream</i>				
Kaffee Amaretto	28vol.%	4cl	CHF	8.00
<i>Coffee with amaretto & whipped cream</i>				

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

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

All prices CHF & including VAT

Natel laden CHF 2.00/ Menu Änderungen CHF 2.00

Bier / Beer
Offenausschank / By the glass

Feldschlösschen Hopfenperle

Herrgöttli / <i>Small</i>	5.2vol. %	2dl	CHF	3.90
Stange / <i>Medium</i>	5.2vol. %	3dl	CHF	4.90
Kübel / <i>Large</i>	5.2vol. %	5dl	CHF	6.90
Schneider Weisse	5.4vol. %	5dl	CHF	7.50
		3dl	CHF	5.40

Flaschen / Bottled drinks

Feldschlösschen Original	4.8vol. %	5dl	CHF	6.90
<i>A bottle of swiss beer</i>				
Feldschlösschen Alkoholfrei	0.5vol. %	5dl	CHF	6.90
<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