

ALPINE CUISINE

VON DER WELT IN DIE ALPEN

Empfehlung des Küchen Teams Recommendation of the Kitchen Team

Vorspeise

Gartenkräuter Salat



Kräuter, Karotten, eingelegter Fenchel,
Kirschtomaten an Javanese Dressing
*With Herbs, Carrots, Pickled Fennel,
Cherry Tomatoes and Javanese Dressing*

Hauptgang

Cordon-Bleu „Classic“

Klassisch gefüllt mit Schinken - Käse
dazu Pommes Frites und kleines Gemüse
*Classic filled with Ham - Cheese
with French Fries and small Vegetables*

Dessert







New York Cheesecake

Schweizer Schokolade, Karamell und Heidelbeere
Swiss Chocolate, Caramel and Blueberry









ALPINE CUISINE

VON DER WELT IN DIE ALPEN

Aus der Salatküche From the Salad Kitchen

- Indischer Curry-Kichererbsen-Kartoffel-Salat**   16
Kichererbsen, Kartoffeln, Garam Masala, Chaat Masala, Gurken, Koriander, Peperoni, Limette mit Papadam
Chickpeas, Potato, Garam Masala, Chaat Masala, Cucumbers, Coriander, Bell Pepper, Lime with Papadam
- Gartenkräuter Salat**    14
Kräuter, Karotten, eingelegter Fenchel, Kirschtomaten an Javanese Dressing
With Herbs, Carrots, Pickled Fennel, Cherry Tomatoes and Javanese Dressing
- Farbenfrohes Rote Beete Carpaccio**   22
Frische Burrata auf Rote Beete Carpaccio, Granatapfel, Radieschensprossen und Walnüsse
Fresh Burrata on Beetroot Carpaccio, Pomegranates, Radish Sprouts and Walnuts
- Club Sandwich Salat** 24
Gegrillte Maispoularde, Römersalat, Speck, Avocado, Cocktailtomaten, Grana Padano und Rucola
Grilled Corn Chicken, Romaine Lettuce, Bacon, Avocado, Cocktail Tomatoes, Grana Padano and Rocket

Aus dem Suppentopf From the Soup Pot

- Fenchel Essenz**    14
Essenz von Fenchel mit Brokkoli, Karotten, Rosenkohl und Kräuter Öl
Essence of Fennel with Broccoli, Carrots, Brussel Sprouts and Herb Oil
- Dal**    16
Indische Linsensuppe mit Ingwer, Kreuzkümmel, Koriander, Frühlingszwiebeln, Garam Masala und Rote Chili
Indian Lentil Soup with Ginger, Cumin, Coriander, Spring Onions, Garam Masala and Red Chilli
- Tom Kha Gai**   12
Mildwürzige Hühnersuppe, Kokosmilch, Zitronengras, Koriander und Poulet Streifen
Mildly Spicy Chicken Soup, Coconut Milk, Lemon Grass, Coriander and Chicken Stripes
- Miso-Ramen** 23
Japanische Nudelsuppe, Ramennudeln, Ei, Speck, Enoki-Pilze und Mini Cipolotti
Japanese Noodle Soup, Ramen Noodles, Egg, Bacon, Enoki Mushrooms and Mini Cipolotti






ALPINE CUISINE

VON DER WELT IN DIE ALPEN

Dim Sum

Gamba Crispy / 4 Stück 4 pieces Knusprig und saftig mit Riesenkrevetten <i>Crispy and juicy with Giant Prawns</i>	12
Pekinese Duck Gao / 4 Stück 4 pieces Gedämpft und nachgebraten mit Entenfleischfüllung <i>Steamed and fried with Duck Meat stuffing</i>	12
Beef Siu Mai / 4 Stück 4 pieces Rindfleisch umhüllt in Kurkuma Teig <i>Beef wrapped in Turmeric Dough</i>	14
Swiss Lachs Gao / 4 Stück 4 pieces Schweizer Lachs, feiner Dill Geschmack <i>Swiss Salmon with Dill flavour</i>	12
Trüffel Gao Krevetten / 4 Stück 4 pieces Krevettenfüllung mit delikater Trüffelsauce <i>Shrimps filling with delicate Truffle Sauce</i>	14
Vegi Gao / 4 Stück 4 pieces Gemüsefüllung <i>Vegetable filling</i>	12

Vorspeisen Starters



Rinder Tatar   Tatar vom Schweizer Rind, Pfeffervinaigrette, Eigelb, Kapern und Wurzelbrot <i>Tartare of Swiss Beef, Pepper Vinaigrette, Egg Yolk, Capers and Twisted Bread</i>	21
Vitello Tonnato   Kalbfleisch an Thonsauce mit gebratenen Kartoffeln, Ei, Kapern und Kümmel <i>Veal on Tuna sauce with Fried Potatoes, Egg, Capers and Cumin</i>	23
Gambas à la Nira Alpina  Joghurt, Ingwer, Knoblauch, Garam Masala, Kurkuma, Zitronengras, Koriander Jasminreis und Minze <i>Yogurt, Ginger, Garlic, Garam Masala, Turmeric, Lemongrass, Coriander Jasmine Rice and Mint</i>	21

ALPINE CUISINE

VON DER WELT IN DIE ALPEN










- Aloo Tikki**    22
Würzige Indische Kartoffeltaler, Erbsen, Karotten, Ingwer, Koriander, Kümmel,
Garam Masala, Joghurt und Rote Zwiebel
*Spicy Indian Potato Tarts, Peas, Carrots, Ginger, Coriander, Cumin,
Garam Masala, Yogurt and Red Onion*
- Waldpilzragout**   24
Champignons, Kräuterseitling, Eierschwämmli, Steinpilze an Arancino,
Bergkräuter und Sauerrahm
*Mushrooms, King Trumpet Mushrooms, Golden Chanterelle Mushrooms,
Porcino Mushrooms on Arancino, Mountain Herbs and Sour Cream*
- Piroggen**  26
Gefüllte Teigtaschen mit Eierschwämmli, Schalotten, Majoran, Petersilie auf
Zwiebel Veloute
*Filled Dumplings with Golden Chanterelle Mushrooms, Shallots, Marjoram, Parsley on
Onion Veloute*
- Hummus mit Kräutern**    17
Kichererbsen Püree mit Tahina, Knoblauch, Zitrone & Olivenöl
dazu knuspriges Libanesisches Brot
*Puree of Chick Peas with Tahina, Garlic, Lemon & Olive Oil,
served with crispy Lebanese Bread*

Hauptgänge Main Courses

- Geschnetzeltes Kalbfleisch** 42
„Zürcher Art“ mit Pilzrahmsauce, Butternudeln und Gemüsekörbchen
„Zurich style“ with Mushroom Cream Sauce, Butter Noodles and Vegetables
- Maispoulardenbrust**  36
Karamell, Fondant-Kartoffel, Brokkoli und Himbeere
*Corn Chicken Breast
Caramel, Fondant Potato, Broccoli and Raspberry*
- Chicken Tikka Masala**  34
Marinierte Hähnchenfleischstücke mit Joghurt, Garam Masala, Ingwer, Kashmiri-Chili,
Kurkuma, Kreuzkümmel und Jasminreis
*Marinated Chicken pieces with Yogurt, Garam Masala, Ginger, Kashmiri Chilli, Turmeric,
Cumin and Jasmine Rice*

ALPINE CUISINE

VON DER WELT IN DIE ALPEN

Cordon-Bleu „Classic“	38	
Klassisch gefüllt mit Schinken - Käse dazu Pommes Frites und kleines Gemüse <i>Classic filled with Ham - Cheese with French Fries and small Vegetables</i>		
Lachs Teriyaki  	38	
Gegrillter Teriyaki-Lachs, Glasnudelsalat, Mango, Sojasprossen, Erdnüsse, Cipolotti und Radieschen <i>Grilled Teriyaki Salmon, Glass Vermicelli Salad, Mango, Bean Sprouts, Peanuts, Cipolotti and Radish</i>		
Kabeljau   	36	
Mariniertes Kabeljaufilet, Ingwer, Ajowan, Bockshornklee, Austernsauce auf Fondant Kartoffel, Sardischem Safran, Weissen Bohnen und Chorizo <i>Marinated Cod Fillet, Ginger, Ajowan, Fenugreek, Oyster Sauce on Fondant Potato, Sardinian Saffron, White Beans and Chorizo</i>		
Linguine	32	
Pilzsauce, Schweinefilet, Austern-Seitling, Kräuter, Sauerrahm und Kresse <i>Mushroom Sauce, Pork Filet, Oyster Mushroom, Herbs, Sour Cream and Cress</i>		
Gelbes Thai Curry   	25	
Blumenkohl, Zucchetti, Auberginen, Baby Mais, Kefe, Zitronengras, Limonenblätter, Kokosnussmilch und Jasmin Reis mit Gemüse 		28
mit Pouletbruststreifen		32
mit Crevetten		25
<i>Yellow Thai Curry</i>		28
<i>Cauliflower, Zucchini, Eggplants, Baby Corn, Snow Pea, Lemon Gras, Lemon Leaves</i>		32
<i>Coconut Milk and Jasmine Rice</i>		
<i>with Vegetables</i>		
<i>with Chicken Breast Stripes</i>		
<i>with Prawns</i>		

indian  accent

Achaari Lammkeule, Latpati Limabohnen  	47
Rezept von Chef Manish Mehrotra, Restaurant Indian Accent in Neu-Delhi, London, New York <i>Achaari Lamb Shanks, Latpati Lima Beans</i> <i>Recipe by Chef Manish Mehrotra of Indian Accent Restaurants New Delhi. London . New York</i>	

ALPINE CUISINE

VON DER WELT IN DIE ALPEN

Desserts

Desserts

Green Tanoshii

Grüntee Panna Cotta mit Yuzu-Sake-Sorbet
Green Tea Panna Cotta with Yuzu Sake Sorbet

14

New York Cheesecake

Schweizer Schokolade, Karamell, Heidelbeere
Swiss Chocolate, Caramel, Blueberry

14

Kokos-Milchreis

Kokosnussmilch, Gebackenes Mango Sorbet, Limette und Kokos
Coconut Milk, Baked Mango Sorbet, Lime and Coconut

14

Chäs Plättli

Schweizer Käseauswahl von der Sennerei Pontresina mit Früchtebrot und Chutneys
Swiss Cheese platter from the local Sennerei Pontresina with Fruit Bread and Chutney

16

ALPINE CUISINE

VON DER WELT IN DIE ALPEN

Bedeutung der Symbole **Meaning of the symbols**



Laktosefrei - *Lactose free*



Glutenfrei - *Gluten free*



Vegetarisch - *Vegetarian*



Vegan - *Vegan*



Scharf - *Spicy*

**UNSER SERVICETEAM BERÄT SIE GERNE BEZÜGLICH NAHRUNGSMITTELALLERGIEN.
GERNE KOCHEN WIR FÜR SIE AUCH GLUTEN- ODER LAKTOSEFREI**

*OUR SERVICE TEAM CAN ADVISE YOU ABOUT FOOD ALLERGIES
WE ALSO PREPARE GLUTEN- OR LACTOSE-FREE DISHES FOR YOU*

ALPINE CUISINE

VON DER WELT IN DIE ALPEN

Fleischdeklaration

Rindstatar	Schweiz
Schwein	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Kalb	Schweiz
Lachs	Norwegen
Garnelen	Vietnam
Lamm Haxe	Irland
Maispoularde	Frankreich
Kabeljau	Deutschland
Ente	China

Origin of meat

Beef Tartar	Switzerland
Pork	Switzerland
Poultry	Switzerland
Veal	Switzerland
Salmon	Norway
King Prawns	Vietnam
Lamb knuckle	Ireland
Corn Chicken	France
Cod	Germany
Duck	China

JUGENDSCHUTZ

Das Nira Alpina weist darauf hin, dass Spirituosen, inkl. Mischgetränke wie Alkopops, nicht an Jugendliche unter 18 Jahren abgegeben werden.
Gleichzeitig werden alkoholische Getränke jeglicher Art nicht an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren ausgeschenkt.
Wir bitten um Verständnis, dass wir im Zweifelsfall die Vorlage eines amtlichen Ausweises verlangen.

YOUTH PROTECTION

*The Nira Alpina Hotel points out that spirits, including cocktails like Alcopops, won't be served to persons under the age of 18. We also don't serve alcoholic drinks to children under the age of 16 years.
We kindly ask for your understanding that in case of any doubt we will ask you to show us an identity card.*

Für Informationen oder Reservationen erreichen Sie uns
telefonisch unter:
+41 (0) 81 838 6969
oder senden Sie eine E-Mail an:
restaurants@niraalpina.com

*For further information or reservations please call
+41(0) 81 838 6969
or email restaurants@niraalpina.com*