










ALPINE CUISINE

VON DER WELT IN DIE ALPEN










Aus der Salatküche

From the Salad Kitchen

- Gartenkräuter Salat**     14
Kräuter/Karotten/eingelegter Kürbis/Kirschtomaten/Balsamico-Senf-Vinaigrette
Herbs/Carrots/Pickled Pumpkin/Cherry Tomatoes/Balsamic Mustard Dressing
- Nüsslisalat** 16
Nüsslisalat/Speck/Brotcroûtons/Landei/French Dressing
Lamb's Lettuce/Bacon/Bread Croutons/Egg/French Dressing
- Burrata**    22
Lotuswurzel Chips/Granatapfel/Wildtomatenpesto/Basilikum
Lotus Root Chips/Pomegranate/Wild Tomato Pesto/Basil
- Smoked Salmon Avocado-Mousse**   26
Koriander/Erbsen/Randensprossen/Shuso-Kresse/Limette
Coriander/Peas/Beetroot Sprouts/Shuso Cress/Lime

Aus dem Suppentopf

From the Soup Pot













- Dal**     16
Indische Linsensuppe/Ingwer/Kreuzkümmel/Koriander/Frühlingszwiebeln/
Garam Masala/Rote Chili
Indian Lentil Soup/Ginger/Cumin/Coriander/Spring Onions/Garam Masala/Red Chilli
- Tom Kha Gai**    16
Mildwürzige Hühnersuppe/Kokosmilch/Zitronengras/Koriander/Pouletstreifen
Medium spicy Chicken Soup/Coconut milk/Lemon Grass/Coriander/Chicken stripes
- Gerstensuppe Nira Alpina**   16
Graupen/Bündnerfleisch/Wurzelgemüse/Pancetta-Kräuteröl
Barley Soup
Pearl Barley/Grisons air-dried Meat/Root Vegetables/Pancetta-Herb Oil

ALPINE CUISINE

VON DER WELT IN DIE ALPEN

Vorspeisen

Starters

Rinder Tatar 	24
Tatar vom Schweizer Rind/Pfeffervinaigrette/Eigelb/Kapern/Wurzelbrot <i>Tartare of Swiss Beef/Pepper Vinaigrette/Egg Yolk/Capers/Twisted Bread</i>	
Thai Beef Bites  	28
Rind/Ponzu/Radieschensprossen/Koriander/Cipolotti/Kroepoek <i>Beef/Ponzu/Radish Sprouts/Coriander/Cipolotti/Kroepoek</i>	
Offene Waldpilzragout Lasagne 	24
Champignons/Kräuterseitlinge/Eierschwämmli/Steinpilze/Sauerrahm <i>Mushrooms/King Trumpet Mushrooms/Golden Chanterelle Mushrooms/ Porcini Mushrooms/Sour Cream</i>	
Confierte Kohlrabi Vegan    	26
Bulgur/Tomaten/Lauch/Kräuter/Peperoni Sauce/Tapioka <i>Bulgur/Tomatoes/Leek/Herbs/Peperoni Sauce/Tapioca</i>	
Capuns 	24
Bergkäsesauce/Gemüse <i>Mountain Cheese Sauce/Vegetables</i>	
Hummus   	17
Kichererbsen/Tahina/Knoblauch/Zitrone/Olivenöl/Paprika/Libanesisches Brot <i>Chickpeas/Tahini/Garlic/Lemon/Olive Oil/Bell Pepper/Lebanese Bread</i>	

ALPINE CUISINE

VON DER WELT IN DIE ALPEN

Veganes Menü *Vegan Menu*



Vorspeise

Gartenkräuter Salat

Kräuter/Karotten/eingelegter Kürbis/Kirschtomaten/Balsamico-Senf-Vinaigrette
Herbs/Carrots/Pickled Pumpkin/Cherry Tomatoes/Balsamic Mustard Dressing

oder/*or*

Tom Kha Gai

Kokosmilch/Zitronengras/Koriander/Gemüse
Coconut milk/Lemon Grass/Coriander/Vegetables

Hauptgang

Confierte Kohlrabi

Bulgur/Tomaten/Lauch/Kräuter/Peperoni Sauce/Tapioka
Bulgur/Tomatoes/Leek/Herbs/Pepperoni Sauce/Tapioca

oder/*or*

Ravioli Vegan

Tomaten/Kräuter/Peperoni/Sojamilch/Tapioka
Tomatoes/Herbs/Peppers/Soy Milk/Tapioca

Dessert

Sorbetvariation

Hokkaido/Zwetschgen-Ragout
Hokkaido/Plum Ragout









3 Gang Menü 55

ALPINE CUISINE

VON DER WELT IN DIE ALPEN



Hauptgänge

Main Courses

Luma Beef Filet (Mittelstück)  	62
Purple-Haze/Knollenziest/Fermentierte Tomaten/Bone Suckin`Yaki-Sauce <i>Purple-Haze/Artichoke Betony/Fermented Tomatoes/Bone Suckin`Yaki-Sauce</i>	
Chicken Tikka Masala 	34
Hähnchenfleischstücke/Joghurt/Garam Masala/Ingwer/Kashmiri-Chili/ Kurkuma/Kreuzkümmel/Basmati Reis <i>Chicken/Yogurt/Garam Masala/Ginger/Kashmiri Chilli/Turmeric/ Cumin/Basmati Rice</i>	
Cordon-Bleu „Classic“	40
Schinken/Käse /Zitrone/Pommes Frites/Gemüse <i>Ham/Cheese/Lemon/French Fries/Vegetables</i>	
Maispouardenbrust	38
Kresse-Quark Pizokel/Würzkohl/Flower Sprout/Fondue <i>Corn Chicken Breast</i> <i>Cress Quark Pizokel/Spicy Kale/Flower Sprout/Fondue</i>	
Lachs Teriyaki (Bio Lachs)  	40
Sushi Reis/Garnele/Spinat/Avocado/Edamame/Curry-Erdnüsse <i>Sushi Rice/King Prawn/Spinach/Avocado/Edamame/Curry Peanuts</i>	
Zander-Panko (Bio Zander) 	42
Bergackerkartoffeln/Ackerbohnen/Gerstengras/Koriander/Ingwer/ Kornblumenblüten <i>Bergacker Potatoes/Broad Beans/Barley Grass/Coriander/Ginger/Cornflower Blossoms</i>	
Ravioli Vegan  	26
Tomaten/Kräuter/Peperoni/Sojamilch/Tapioka <i>Tomatoes/Herbs/Peppers/Soy Milk/Tapioca</i>	

ALPINE CUISINE VON DER WELT IN DIE ALPEN

Hauptgänge *Main Courses*

Gelbes Thai Curry   	
Blumenkohl/Zucchetti/Auberginen/Baby Mais/Kefen/Zitronengras/Limonenblätter/ Kokosnussmilch/Basmati Reis	
mit Gemüse 	25
mit Pouletbruststreifen	30
mit Crevetten	34
<i>Yellow Thai Curry</i>	
<i>Cauliflower/Zucchini/Eggplants/Baby Corn/Snow Peas/Lemon Grass/Lemon Leaves</i>	
<i>Coconut Milk/Basmati Rice</i>	
<i>with vegetables</i>	25
<i>with Chicken Breast Stripes</i>	30
<i>with Prawns</i>	34

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

Brownie

16

Schweizer Schokolade/Himbeeren/Süsse Erde/Vanilleglace
Swiss Chocolate/Raspberries/Crumble/Vanilla Ice Cream

Dacquoise

15

Mango/Orange/Mandel/Weisse Schokolade/Joghurt
Mango/Oranges/Almond/White Chocolate/Yoghurt

Tartelette au Citron

16

Zitrone/Kokos/Brombeere/Zimtglace
Lemon/Coconut/Blackberries/Cinnamon Ice Cream

Sorbetvariation

14

Sorbet Variation

Chäs Plättli

16

Schweizer Käseauswahl von der „Sennerei Pontresina“/Früchtebrot/Chutney
*Swiss Cheese platter from the local cheese producer „Sennerei Pontresina“/
Fruit Bread/Chutney*

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- UND LAKTOSEFREI**

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

ALPINE CUISINE

VON DER WELT IN DIE ALPEN

Fleischdeklaration

Rindstatar	Schweiz
Thai Beef Bites	Schweiz
Rindsfiet	Schweiz
Schwein	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Kalb	Schweiz
Zander	Estland
Lachs	Norwegen
Garnelen	Vietnam
Lammhaxe	Irland
Maispoularde	Schweiz
Poulet	Schweiz

Origin of meat

<i>Beef Tartare</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Thai Beef Bites</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Beef Filet</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Pork</i>	<i>Switzerlandn</i>
<i>Poultry</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Veal</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Pike-Perch</i>	<i>Estland</i>
<i>Salmon</i>	<i>Norway</i>
<i>King Prawns</i>	<i>Vietnam</i>
<i>Lamb knuckle</i>	<i>Ireland</i>
<i>Corn Chicken</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Chicken</i>	<i>Switzerland</i>

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 6985

oder senden Sie eine E-Mail an:

restaurants@niraalpina.com

For further information or reservations please call

+41(0) 81 838 6985

or email restaurants@niraalpina.com