




















ALPINE CUISINE

VON DER WELT IN DIE ALPEN

Vorspeisen Starters

- Kräutersalat mit Kamille**    15
Erdbeeren / Bergkräuter / Wildtomaten / French Dressing
Herb salad with Chamomile / Strawberries / Mountain Herbs / wild Tomatoes / French Dressing
- Gemüse Salat**    16
Kräuter / Karotten / eingelegter Spargel / Avocado / Radieschen an Japanische Dressing
*Vegetable salad
Herbs / Carrots / pickled Asparagus / Avocado / Radishes on Japanese dressing*
- Burrata**   22
Lotuswurzel Chips / Granatapfel / Wildtomaten / Basilikum
Lotus Root Chips / Pomegranate / wild Tomatoes / Basil
- Vitello Tonnato** 24 
Kalbfleisch an Thonsauce mit gebratenen Kartoffeln / Ei / Kapern / Kümmel
Veal on Tuna sauce with Fried Potatoes / Egg / Capers / Cumin
- Hummus mit Kräutern**     17
Kichererbsen Püree mit Tahina / Knoblauch / Zitrone & Olivenöl / Soja / knuspriges libanesisches Brot
Puree of Chick Peas with Tahina / Garlic / Lemon & Olive Oil / Soy / crispy Lebanese Bread
- Dim Sum Selection** 12 - 14








Aus dem Suppentopf From the Soup Pot

- Tomatensuppe mit Gin**    16
Büffel Mozzarella / geröstete Pinienkerne
Tomato Soup with Gin / Buffalo Mozzarella / roasted Pine Nuts
- Gerstensuppe Nira Alpina**   16
Graupen / Bündnerfleisch / Wurzelgemüse / Pancetta-Kräuteröl
Barley Soup Pearl Barley / Grischun Meat / Root Vegetables / Pancetta Herb Oil
- Tom Kha Gai**    16
Mildwürzige Hühnersuppe / Kokosmilch / Zitronengras / Koriander und Poulet Streifen
Mildly Spicy Chicken Soup / Coconut Milk / Lemon Grass / Coriander and Chicken Stripes

ALPINE CUISINE

VON DER WELT IN DIE ALPEN

Hauptgänge Main Courses

Maispouardenbrust	36
Pilzsauce / Kräuter / Sauerrahm / Kresse / Linguine <i>Corn Chicken Breast / Mushroom Sauce / Herbs / Sour Cream / Cress / Linguine</i>	
Cordon-Bleu „Classic“	39
Klassisch gefüllt mit Schinken – Käse / Pommes Frites / Sommer Gemüse <i>Classic filled with Ham – Cheese / French Fries / Summer Vegetables</i>	
Capuns	28/29
Bergkäsesauce / Gemüse oder Bündnerfleisch <i>Mountain Cheese Sauce / Vegetables or Grischun Meat</i>	
Lachs Teriyaki  	38
Gegrillter Teriyaki-Lachs / Karotten-Sellerie-Zitronen-Püree / Cipolotti / Radieschen <i>Grilled Teriyaki Salmon / Carrot-Celery-Lemon Puree / Cipolotti / Radish</i>	
Chicken Tikka Masala 	34
Marinierte Hähnchenfleischstücke mit Joghurt / Garam Masala / Ingwer / Kashmiri-Chili / Kurkuma / Kreuzkümmel / Jasminreis <i>Marinated Chicken pieces with Yogurt / Garam Masala / Ginger / Kashmiri Chilli / Turmeric / Cumin / Jasmine Rice</i>	
Gelbes Thai Curry   	
Blumenkohl / Zucchini / Auberginen / Baby Mais / Kefe / Zitronengras / Limonenblätter / Kokosnussmilch und Jasmin Reis	
mit Gemüse 	25
mit Pouletbruststreifen	28
mit Crevetten	32
<i>Yellow Thai Curry</i>	
<i>Cauliflower / Zucchini / Eggplants / Baby Corn / Snow Pea / Lemongrass / Lemon Leaves / Coconut Milk and Jasmine Rice</i>	
<i>with Vegetables</i>	25
<i>with Chicken Breast Stripes</i>	28
<i>with Prawns</i>	32

ALPINE CUISINE VON DER WELT IN DIE ALPEN

Veganes Menü *Vegan Menu*

Vorspeise

Gemüse Salat

Kräuter / Karotten / eingelegter Spargel / Avocado / Radieschen an Balsamico Dressing
Vegetable salad / Herbs / Carrots / pickled Asparagus / Avocado / Radishes on Balsamico dressing

oder/or

Karotten-Ingwer-Suppe

Vanille Erbsen / Mandel / Kokosmilch
Carrot-Ginger Soup / Vanilla Peas / Almond / Coconut Milk

Hauptgang

Variationen vom Blumenkohl

Tapioca / Karotten / Spargel / Kräuter
Variations of Cauliflower / Tapioca / Carrots / Asparagus / Herbs

oder/or

Ravioli Vegan

Tomaten / Spinat / Kräuter / Mango
Tomato / Spinach / Herbs / Mango

Dessert

Sorbetvariation


3 Gang Menü 55
3 course menu 55

ALPINE CUISINE

VON DER WELT IN DIE ALPEN

Desserts

Desserts

Beerensuppe 	14
<i>Pistazien-Griessbälchen / Vanilleglace / Krokant</i> <i>Berry Fruit Soup</i> <i>Pistachio Semolina Balls / Vanilla Ice Cream / Crunch</i>	
Layer Cake	14
<i>Schweizer Schokolade / Karamell / Heidelbeere</i> <i>Swiss Chocolate / Caramel / Blueberry</i>	
Chäs Plättli	16
<i>Schweizer Käseauswahl von der Sennerei Pontresina mit Früchtebrot und Chutneys</i> <i>Swiss Cheese platter from the local Sennerei Pontresina with Fruit Bread and Chutney</i>	

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 CAN ALSO PREPARE GLUTEN- OR LACTOSE-FREE DISHES FOR YOU*

ALPINE CUISINE

VON DER WELT IN DIE ALPEN

Fleischdeklaration

Rindstatar	Schweiz
Rind	Schweiz
Bündnerfleisch	Schweiz
Schwein	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Kalb	Schweiz
Lachs	Norwegen
Garnelen	Vietnam
Maispoularde	Frankreich

Origin of meat

<i>Beef Tartar</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Beef</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Bündnerfleisch</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Pork</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Poultry</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Veal</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Salmon</i>	<i>Norway</i>
<i>King Prawns</i>	<i>Vietnam</i>
<i>Corn Chicken</i>	<i>France</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.*