

ALPINE CUISINE

VON DER WELT IN DIE ALPEN

Vorspeisen Starters

Japanischer Salat mit Grüntee Ei  	18
Salat / Karotten / Rettich / Radieschen / Sojasprossen / Japanisches Dressing <i>Salad / Carrots / Radish / Radishes / Bean Sprouts / Japanese Dressing</i>	
Gourmet Salat   	18
Kräuter / Wilder Salat / Lila Karotten / Avocado / Grapefruit <i>Herbs / Wild Salad / Purple Carrots / Avocado / Grapefruit</i>	
Burrata  	22
Lotuswurzel Chips / Balsamicoperlen / Pesto / Basilikum <i>Lotus Root Chips / Balsamic Pearls / Pesto / Basil</i>	
Rinder Tatar 	21
Tatar vom Schweizer Rind / Pfeffervinaigrette / Eigelb / Kapern / Wurzelbrot <i>Tartare of Swiss Beef / Pepper Vinaigrette / Egg Yolk / Capers / Twisted Bread</i>	
Vitello Tonnato 	24
Kalbfleisch an Thonsauce mit gebratenen Kartoffeln / Ei / Kapern / Kümmel <i>Veal on Tuna sauce with Fried Potatoes / Egg / Capers / Cumin</i>	
Hummus mit Kräutern   	17
Kichererbsen Püree mit Tahina / Knoblauch / Zitrone & Olivenöl / Soja / knuspriges libanesisches Brot <i>Puree of Chickpeas with Tahina / Garlic / Lemon & Olive Oil / Soy / crispy Lebanese Bread</i>	

Aus dem Suppentopf

From the Soup Pot


Karotten-Ingwer-Suppe   	16
Vanille Erbsen / Mandel / Kokosmilch <i>Carrot-Ginger Soup / Vanilla Peas / Almond / Coconut Milk</i>	
Gerstensuppe Nira Alpina  	16
Graupen / Bündnerfleisch / Wurzelgemüse / Pancetta-Kräuteröl <i>Barley Soup / Pearl Barley / Grischun Meat / Root Vegetables / Pancetta Herb Oil</i>	
Tom Kha Gai   	16
Mildwürzige Hühnersuppe / Kokosmilch / Zitronengras / Koriander und Poulet Streifen <i>Mildly Spicy Chicken Soup / Coconut Milk / Lemon Grass / Coriander and Chicken Stripes</i>	

Dim Sum

Gamba Crispy / 4 Stück 4 pieces 	14
Knusprig und saftig mit Riesencrevetten <i>Crispy and juicy with Giant Prawns</i>	
Pekinese Duck Gao / 4 Stück 4 pieces 	14
Gedämpft und nachgebraten mit Entenfleischfüllung <i>Steamed and fried with Duck Meat filling</i>	
Beef Siu Mai / 4 Stück 4 pieces 	16
Rindfleisch umhüllt in Kurkuma Teig <i>Beef wrapped in Turmeric Dough</i>	
Xiaolong Gau / 4 Stück 4 pieces 	16
Schweinefleischfüllung <i>Pork Meat filling</i>	
Vegi Gao / 4 Stück 4 pieces  	14
Gemüsefüllung <i>Vegetable filling</i>	

Hauptgänge

Main Courses

Cordon-Bleu „Classic“	39
Klassisch gefüllt / Schinken - Käse / Pommes Frites / Buttergemüse <i>Classic filled with Ham - Cheese / French Fries / Butter Vegetables</i>	
Surf and Turf	79
Swiss Black Angus Filet 200g / Riesencrevetten / Karotten-Papaya-Champagner Creme <i>Swiss Black Angus Fillet 200g / Giant Prawns / Carrot Papaya Champagne Cream</i>	
Capuns	28/30
Bergkäsesauce / Gemüse oder Bündnerfleisch <i>Mountain Cheese Sauce / Vegetables or Grischun Meat</i>	
Oktopus vom Grill	38
Sellerie / Zitrone / Beurre blanc / Kräuteröl / Kartoffel <i>Celery / Lemon / Beurre blanc / Herb Oil / Potato</i>	
Sous-Vide Kabeljau 	42
Limetten / Kurkuma / Kichererbsen / Kartoffel / Chili / Kreuzkümmel <i>Sous-Vide Cod / Limes / Turmeric / Chickpeas / Potatoes / Chili / Cumin</i>	
Lachs Teriyaki  	38
Bio Lachs / Mais / Linsen / Wildreis / Blumenkohl <i>Organic Salmon / Corn / Lentils / Wild Rice / Cauliflower</i>	
Schwarze Ravioli 	36
Waldpilze / Ricotta / Schwarzer Knoblauch / Rahm / Schwarze Walnüsse <i>Forest Mushrooms / Ricotta / Black Garlic / Cream / Black Walnuts</i>	
Chicken Tikka Masala 	35
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   	25
Blumenkohl / Zucchetti / Auberginen / Baby Mais / Kefe / Zitronengras / Limonen Blätter / Kokosnussmilch und Jasmin Reis mit Gemüse  	
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

Veganes Menü

Vegan Menu

Vorspeise

Gourmet Salat

Kräuter / Wilder Salat / Lila Karotten / Avocado / Grapefruit
Herbs / Wild Salad / Purple Carrots / Avocado / Grapefruit

oder/or

Ringelbete-Kohlrabi-Carpaccio

Kräuter / Avocado / Rote Pfeffer / Weisse Balsamico / Olivenöl
Beet Kohlrabi Carpaccio / Herbs / Avocado / Red Pepper / White Balsamic Vinegar / Olive Oil

oder/or

Karotten-Ingwer-Suppe

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

Hauptgang

Geräucherter Tofu mit Zitronengras

Kokosmilch / grüne Bohnen / Peperoni / rote Zwiebel / Chili / Koriander / Reis
Coconut Milk / green Beans / hot Peppers / red Onion / Chilli / Coriander / Rice

oder/or

Sous-vide gegarter Chicorée

Mandel-Griessschnitte / Gewürzorangen / Kräuter / Hafermilch
Almond Semolina piece / spicy Oranges / Herbs / Oat Milk

Dessert

Brownies

Kokos / Zitronensorbet / Orangen
Coconut / Lemon Sorbet / Oranges

3 Gang Menü 55
3 course menu 55

Desserts

Desserts

Trio von Schokolade	14
Felchlin Schokolade / Trüffel / Sauerkirschen <i>Felchlin Chocolate / Truffle / Sour Cherries</i>	
Panna Cotta	15
Kokos / Waldbeeren / Minze / Gold / Crème double <i>Coconut / Wild Berries / Mint / Gold / Crème double</i>	
Chäs Plättli	16
Schweizer Käseauswahl von der Sennerei Pontresina mit Früchtebrot und Chutneys <i>Swiss Cheese platter from the local Sennerei Pontresina with Fruit Bread and Chutney</i>	

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*

Fleischdeklaration

Rindstatar	Schweiz
Rind	Schweiz
Bündnerfleisch	Schweiz
Schwein	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Kalb	Schweiz
Lachs	Norwegen
Riesencrevetten	Vietnam
Maispoularde	Frankreich
Ente	Frankreich
Oktopus	Frankreich
Kabeljau	Nordatlantik

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>Giant Prawns</i>	<i>Vietnam</i>
<i>Corn Chicken</i>	<i>France</i>
<i>Duck</i>	<i>France</i>
<i>Octopus</i>	<i>France</i>
<i>Cod fish</i>	<i>North Atlantic</i>

JUGENDSCHUTZ

Das Nira Alpina weist darauf hin, dass Spirituosen, inkl. Mischgetränke wie Alcopops, 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.*