
















STARS


Vorspeisen Starters

Japanischer Salat mit Grüntee Ei  	18
Salat / Karotten / Rettich / Radieschen / Sojasprossen / Japanisches Dressing <i>Japanese Salad with Green tea Egg</i> <i>Salad / Carrots / Radish / Radishes / Bean Sprouts / Japanese Dressing</i>	
Gourmet Salat   	18
Kräuter / Wilder Salat / Lila Karotten / Avocado / Erdbeere <i>Gourmet Salad / Herbs / Wild Salad / Purple Carrots / Avocado / Strawberry</i>	
Burrata  	22
Lotuswurzel Chips / Balsamicoperlen / Pesto / Basilikum / Toskanische Tomaten <i>Lotus Root Chips / Balsamic Pearls / Pesto / Basil / Tomatoes from Tuscany</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>	
Oktopus vom Grill  	26
Rohkostsalat / Frisée / Mango / Zitrone <i>Grilled Octopus / Raw Vegetable Salad / Frisée / Mango / Lemon</i>	
Hummus mit Kräutern   	17
Kichererbsenpüree mit Tahina / Knoblauch / Zitrone & Olivenöl / Soja / knuspriges libanesisches Brot <i>Hummus with Herbs / Puree of Chickpeas with Tahina / Garlic / Lemon & Olive Oil / Soy / Crispy Lebanese Bread</i>	
Hering  	19
Apfel / Randen / Crème Fraîche / Champagner-Essig <i>Herring / Apple / Beet Root / Crème Fraiche / Champagne Vinegar</i>	

STARS

Aus dem Suppentopf From the Soup Pot

Karotten-Ingwer-Suppe    16
Vanille Erbsen / Mandel / Kokosmilch
Carrot-Ginger Soup / Vanilla Peas / Almond / Coconut Milk

Gerstensuppe Nira Alpina  16
Graupen / Bündnerfleisch / Wurzelgemüse / Pancetta-Kräuteröl
Barley Soup / Pearl Barley / Grison 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

Dim Sum


*Zubereitungszeit ca. 20 Minuten / *preparation time ca. 20 minutes*

 **Gamba Crispy** / 4 Stück *4 pieces* 14
Knusprig und saftig mit Riesencrevetten
Crispy and juicy with Giant Prawns

Pekinese Duck Gao / 4 Stück *4 pieces*  14
Gedämpft und nachgebraten mit Entenfleischfüllung
Steamed and fried with Duck Meat Filling



Beef Siu Mai / 4 Stück *4 pieces*  16
Rindfleisch umhüllt in Kurkuma Teig
Beef wrapped in Turmeric Dough

Xiaolong Gau / 4 Stück *4 pieces*  16
Schweinefleischfüllung
Pork Meat Filling

Vegi Gao / 4 Stück *4 pieces*   14
Gemüsefüllung
Vegetable Filling

STARS











Pasta & Risotto

Ravioli 	19/24
Ricotta / Tomaten / Bergkräuter / Panko / Blattspinat <i>Ricotta / Tomatoes / Mountain Herbs / Panko / Leaf Spinach</i>	
Spicy Tagliatelle 	34
Black Tiger-Garnelen / Kirschtomaten / Frühlingslauch / Parmesan <i>Black Tiger Prawns / Cherry Tomatoes / Spring Onions / Parmesan</i>	
Risotto	42
Belper Knolle / Spargel / Portulak / Sous-Vide Landei / Oona Kaviar <i>Belper Knolle / Asparagus / Purslane / Sous-Vide Egg / Oona Caviar</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>	
Black Angus im Yuzu Teriyaki  	79
Swiss Black Angus Filet 220g / Jasmin Reis / Spargel / Kefe / Bohnen <i>Swiss Black Angus Filet 220g / Yuzu Teriyaki / Jasmine Rice / Asparagus / Snow Pea / Beans</i>	
Zürcher Kalbgeschnetzeltes	48
Butter Rösti / Mandel / Brokkoli / Champignons <i>Sliced Veal / Buttery Hash Browns / Almonds / Broccoli / Mushrooms</i>	
Lammkeule  	47
Masala / Joghurt / Kichererbsen / Kräuteröl / Latpati Limabohnen <i>Lamb Shanks</i> <i>Masala / Yogurt / Chickpeas / Herbs Oil / Latpati Lima Beans</i>	
Lachs Teriyaki	38
Bio Lachs / Sobanudel / Karotten / Miso-Butter / Spinat <i>Organic Teriyaki Salmon / Soba Noodle / Carrots / Miso Butter / Spinach</i>	
Zanderfilet	38
Wilder Brokkoli / Spargel / Bohnen / Arancini / Kräuter-Hollandaise <i>Pikeperch Fillet</i> <i>Wild Broccoli / Asparagus / Beans / Arancini / Herbal Hollandaise</i>	

STARS

Capuns mit Gemüse oder Bündnerfleisch	28/30
Bündner Mangold-Wickel / Bergkäsesauce / Gemüse oder Bündnerfleisch <i>Grison Dumplings wrapped in Greens</i> <i>Mountain Cheese Sauce / Vegetables or Grison Meat</i>	
Risotto mit Maispouardenbrust-Würfel 	38
Risotto Acquerello / Zitrone / Kräuter / Buchenpilze / Rosa Pfeffer <i>Risotto with cubed Corn Chicken Breast</i> <i>Risotto Acquerello / Lemon / Herbs / Beech Mushrooms / Rose Pepper</i>	
Chicken Tikka Masala 	35
Marinierte Hähnchenfleischstücke mit Joghurt / Garam Masala / Ingwer / Kashmiri-Chili / Kurkuma / Kreuzkümmel / Jasmin Reis <i>Marinated Chicken pieces with Yogurt / Garam Masala / Ginger /</i> <i>Kashmiri Chilli / Turmeric / Cumin / Jasmine Rice</i>	
Gelbes Thai Curry   	
Blumenkohl / Zucchetti / Auberginen / Babymais / Kefe / Zitronengras / Limonen Blätter / Kokosnussmilch und Jasmin Reis mit Gemüse 	25
mit Pouletbruststreifen	28
mit Crevetten	32
Yellow Thai Curry   	
Cauliflower / Zucchini / Eggplants / Baby Corn / Snow Pea / Lemongrass / Lemon Leaves / Coconut Milk and Jasmine Rice with Vegetables 	25
with Chicken Breast Stripes	28
with Prawns	32

STARS

Veganes Menü Vegan Menu

Vorspeise

Gourmet Salat

Kräuter / Wilder Salat / Lila Karotten / Avocado / Erdbeeren / Quinoa
Herbs / Wild Salad / Purple Carrots / Avocado / Strawberries / Quinoa

oder/or

Ringelbete-Kohlrabi-Carpaccio

Kräuter / Avocado / Roter Pfeffer / Weisser Balsamico / Olivenöl
*Beet-Cabbage Turnip-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
*Smoked Tofu with Lemongrass
Coconut Milk / Green Beans / Hot Peppers / Red Onion / Chilli / Coriander / Rice*

oder/or

Penne Rigate

Pesto / Baby Randen / Kräuter / Tomaten / Federkohl
Pesto / Baby Beetroot / Herbs / Tomatoes / Kale

Dessert


Brownies

Kokos / Zitronensorbet / Orangen
Coconut / Lemon Sorbet / Oranges

3 Gang Menü 55
3 course menu 55

STARS

Desserts Desserts

Wassermelonengelee	14
Vanilleglace / Erdbeeren / Himbeeren / Rhabarber / Vanille Miso <i>Watermelon Jelly</i> <i>Vanilla Ice Cream / Strawberries / Raspberries / Rhubarb / Vanilla Miso</i>	
Panna Cotta	15
Vanille / Erdbeeren / Minze / Gold / Crème double / Mango <i>Vanilla / Strawberries / Mint / Gold / Crème double / Mango</i>	
Kokospaghetti 	15
Weisse Schokolade / Mohn / Passionsfrucht / Mandel <i>Coconut Spaghetti</i> <i>White Chocolate / Poppy Seeds / Passion Fruit / Almond</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*

STARS

Fleischdeklaration

Rindstatar	Schweiz
Rind	Schweiz
Bündnerfleisch	Schweiz
Schwein	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Kalb	Schweiz
Lachs	Norwegen
Riesencrevetten	Vietnam
Maispoularde	Frankreich
Ente	Frankreich
Hering	Deutschland
Lamm	Irland
Oktopus	Frankreich
Zander	Deutschland

Origin of meat

<i>Beef Tartare</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Beef</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Grison Meat</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>Herring</i>	<i>Germany</i>
<i>Lamb</i>	<i>Ireland</i>
<i>Octopus</i>	<i>France</i>
<i>Pikeperch</i>	<i>Germany</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 ausgedient.

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.