

RESTAURANT STARS

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 / Gewürzorange <i>Herbs / Wild Salad / Purple Carrots / Avocado / Spicy Orange</i>	
Burrata 🌱🚫	22
Lotuswurzel Chips / Balsamicoperlen / Pesto / Basilikum <i>Lotus Root Chips / Balsamic Pearls / Pesto / Basil</i>	
Rinder Tatar 🚫🥚	22
Tatar vom Schweizer Rind / Eigelb / frittierte Kapern / Champignon / Wurzelbrot <i>Tartare of Swiss Beef / Egg Yolk / fried Capers / Mushroom / Twisted Bread</i>	
Vitello Tonnato 🚫🥚	24
Kalbfleisch an Thonsauce mit kräftigem Peperonicoulis / frittierte Kapern <i>Veal on Tuna sauce with strong Peperonicoulis / fried Capers</i>	
Hummus mit Kräutern 🌱🚫🥚	18
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>	

ALPINE CUISINE

VON DER WELT IN DIE ALPEN

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>	

ALPINE CUISINE

VON DER WELT IN DIE ALPEN

Hauptgänge

Main Courses

Kalbs-Cordon-Bleu „Classic“	46
Klassisch gefüllt / Schinken – Käse / Pommes Frites / Buttergemüse <i>Veal Cordon Bleu classic filled with Ham – Cheese / French Fries / Butter Vegetables</i>	
Surf and Turf	79
Swiss Black Angus Filet 200g / Riesencrevetten / Chili-Ananas-Butter / Jus <i>Swiss Black Angus Fillet 200g / Giant Prawns / Chilli Pineapple Butter / Jus</i>	
Capuns	28/30
Bergkäsesauce / Gemüse oder Bündnerfleisch <i>Mountain Cheese Sauce / Vegetables or Grischun Meat</i>	
Oktopus vom Grill	38
Sellerie / Zitrone / Schwarze Oliven / Knoblauch / Kräuteröl / Kartoffel <i>Celery / Lemon / Black Olives / Garlic / Herb Oil / Potato</i>	
Kabeljau	42
Honig / Soja / Kurkuma / Zitronengras / Süsskartoffel / Fenchel / Safran <i>Cod / Honey / Soy / Turmeric / Lemongrass / Sweet Potatoes / Fennel / Saffron</i>	
Lachs Teriyaki  	38
Bio Lachs / Mais / Linsen / Wildreis / Blumenkohl <i>Organic Salmon / Corn / Lentils / Wild Rice / Cauliflower</i>	
Pappardelle 	36
Steinpilze / Ricotta / Rahm / Parmesan / Pinienkerne <i>Forest Mushrooms / Ricotta / Cream / Parmesan / Pine Nuts</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   	
Blumenkohl / Zucchini / Auberginen / Baby Mais / Kefe / Zitronengras / Limonen Blätter / 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>	
with Vegetables	25
with Chicken Breast Stripes	28
with Prawns	32

ALPINE CUISINE

VON DER WELT IN DIE ALPEN

Veganes Menü

Vegan Menu

Vorspeise

Gourmet Salat

Kräuter / Wilder Salat / Lila Karotten / Avocado / Gewürzorange
Herbs / Wild Salad / Purple Carrots / Avocado / Spicy Orange

oder/or

Gegartes Fencheltatar

Safran / Kräuter / geröstete Pinienkerne / Haselnussöl / Sesamcracker
Cooked Fennel Tartare
Saffron / Herbs / roasted Pine Nuts / Hazelnut Oil / Sesame Cracker

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 / Süsskartoffel
Coconut Milk / green Beans / hot Peppers / red Onion / Chili / Coriander / Sweet Potato

oder/or

Falafel

Peperoni / Chili / Reis / Sojajoghurt / Koriander
Hot Peppers / Chilli / Rice / Soy Yogurt / Coriander

Dessert

Phirni

Griess / Mandeln / Banane / Reismilch / Kardamom
Semolina / Almonds / Banana / Rice Milk / Cardamom

3 Gang Menü 55
3 course menu 55

ALPINE CUISINE

VON DER WELT IN DIE ALPEN

Desserts

Desserts

Trio von Schokolade Felchlin Schokolade / Trüffel / Sauerkirschen <i>Felchlin Chocolate / Truffle / Sour Cherries</i>	14
Panna Cotta Thymian / Waldbeeren / Mandel-Krokant <i>Coconut / Wild Berries / Almond Brittle</i>	15
Krokant-Mangotörtchen Quark / Mandel / Kalamansi <i>Mango Brittle Tart / Quark / Almond / Calamansi</i>	16
Chäs Plättli 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>	16

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
Geflügel	Schweiz
Kalb	Schweiz
Lachs	Norwegen
Riesencrevetten	Vietnam
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>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>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.