

RESTAURANT STARS

Vorspeisen Starters

„Shanti“Salat   	18
Blattsalate / Karotte / Rettich / Gurke / geröstete Erdnüsse / Sesam <i>Lettuce / carrot / radish / cucumber / roasted peanuts / sesame seeds</i>	
Büffel-Mozzarella  	24
Avocado / Tomate / Holzapfelbalsamico / Olivenöl <i>Buffalo mozzarella / avocado / tomato / crab apple balsamic / olive oil</i>	
Kalbs-Tatar schwarzer Trüffel	26
Parmesan / knuspriges Wurzelbrot <i>Veal tartare / black truffle / parmesan / crispy root bread</i>	
Cocktailcrevetten	24
Koriander / Mango Sauerrahm / Sesamöl / Frisee / Shiso <i>Cocktail prawns / coriander / mango sour cream / sesame oil / frisee / shiso</i>	
Hummus  	20
Kichererbsen Püree mit Tahina / Knoblauch / Olivenöl / Sesam / knuspriges libanesisches Brot <i>Hummus / chickpea puree with tahina / garlic / olive oil / sesame seeds / crispy Lebanese bread</i>	
Jakobsmuscheln	32
Speckschaum / Knollen-Sellerie-Creme <i>Scallops / bacon mousse / tuber celery cream</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>	
Kürbiscremesüppchen  	16
gepfeffertes Apfel-Chutney / Kürbiskern-Pesto <i>Cream of pumpkin soup peppery apple chutney / pumpkin seed pesto</i>	
Tom Yam Gung   	18
Tomate / Curry / Limette / Zitronengras / Pleos / Kabeljau / Zander / Crevette / Koriander <i>Tomato / curry / lime / lemongrass / pleos / cod / pike-perch / shrimp / coriander</i>	

VON DER WELT IN DIE ALPEN

Dim Sum

Dim Sum - „klassisch“

Gamba Crispy / 4 Stück 4 pieces  **16**
Knusprig und saftig mit Riesencrevetten
Crispy and juicy with giant prawns

Pekinese Duck Gao / 4 Stück 4 pieces  **16**
Gedämpft mit Entenfleischfüllung
Steamed with duck meat filling

Vegi Gao / 4 Stück 4 pieces   **16**
Gedämpft mit Gemüsefüllung
Steamed with vegetable filling

Dim Sum - „mal anders“

Smoked BBQ Brisket / 4 Stück 4 pieces  **18**
Gedämpft mit BBQ-Rindfleischfüllung
Steamed with BBQ beef filling

Pork Belly / 4 Stück 4 pieces  **18**
Gedämpft mit Schweinefleischfüllung
Steamed with pork meat filling

VON DER WELT IN DIE ALPEN

Hauptgänge Main Courses

Kalbs „Cordon-Bleu“	48
Holzfällerschinken / Engadiner Bergkäse / Pommes Frites / Butter-Gemüse <i>Veal "cordon-bleu" / ham / Engadine cheese / french fries / butter vegetables</i>	
Schweizer Rindsfilet 180 g 	66
Kartoffel-Pastinakenpüree / Jus mit Hummerschwanz / Haselnussöl <i>Swiss beef filet 180g / mashed potatoes and parsnips / jus with lobster tail / hazelnut oil</i>	+16
Capuns	32/34
Bergkäsesauce / Gemüse  oder Bündnerfleisch <i>Mountain cheese sauce / vegetables  or Grisons meat</i>	
Lammrack „mediterran“ 	52
Aubergine / Zucchini / Peperoni / Enoki / schwarze Oliven <i>Rack of lamb "Mediterranean" / aubergine / courgette / pepperoni / enoki / black olives</i>	
Zanderfilet	46
Speckschaum / Zucchini / Beluga Linsen <i>Pike-perch fillet / bacon foam / courgette / beluga lentils</i>	
Lachs Teriyaki  	42
Lachs / Chili-Ananas / Wildreis / Broccoli <i>Salmon / chili pineapple / wild rice / broccoli</i>	
Linguine di Sepia Hummerschwanz	45
Hummerbisque / Haselnussöl / Parmesan <i>Lobster bisque / hazelnut oil / parmesan</i>	
Chicken Tikka Masala 	36
Marinierte Hähnchenfleischstücke / Joghurt / Garam Masala / Ingwer / Chili / Kurkuma / Kreuzkümmel / Jasminreis <i>Marinated chicken pieces / yogurt / garam masala / ginger / chilli / turmeric / cumin / jasmine rice</i>	
Red Thai Curry   	
Kefen / Lauch / rote Zwiebel / Minimais / Karotte / Jasminreis mit Gemüse 	28
mit Pouletbruststreifen	34
mit Crevetten	38
<i>Red Thai Curry</i>	
<i>Snow peas / leek / red onion / mini corn / carrot and jasmine rice</i>	
<i>with vegetables </i>	28
<i>with chicken breast stripes</i>	34
<i>with prawns</i>	38

VON DER WELT IN DIE ALPEN

Veganes Menü Vegan Menu

Vorspeise

“Shanti” Salat

Blattsalate / Karotte / Rettich / Gurke / geröstete Erdnüsse / Sesam
Lettuce / carrot / radish / cucumber / roasted peanuts / sesame seeds

oder/or

Randen-Hummus

schwarze Baumnüsse / Kumquat / knuspriges libanesisches Brot
Beetroot hummus
Black tree nuts / kumquat / crunchy Lebanese bread

oder/or

Karotten-Ingwer-Suppe

Vanille Erbsen / Mandel / Kokosmilch
Carrot-ginger soup / vanilla peas / almond / coconut milk

Hauptgang

Raisubaggu

Reisbeutel
Tofu / Kefen / Lauch / rote Zwiebel / Minimaïs / Karotte / Koriander / Zitronengras /
Kokosmilch
Rice bag
Tofu / snow peas / leek / red onion / mini corn / carrot / coriander / lemongrass /
coconut milk

oder/or

Kräuter-Falafel

Tomatencurry / Beluga-Linsen / Koriander-Chutney
Herb falafel / Tomato curry / beluga lentils / coriander chutney

Dessert

Dattel-Feigen-Ladoo mit Kardamom-Orangen

Date-fig ladoo with cardamom oranges

3 Gang Menü 59
3 course menu 59

VON DER WELT IN DIE ALPEN

Desserts

Desserts

Maracaibo-Schokolade	18
Mousse / Tartelette / Passionsfrucht <i>Maracaibo chocolate / mousse / tartelette / passion fruit</i>	
Mascarpone-Törtchen / Whisky-Gelee	18
Kirschen / Vanille-Crumble <i>Mascarpone tartlet / Whisky jelly / cherries / vanilla crumble</i>	
Sweet Dim Sum „Apple Crumble“	18
Bananeneis <i>Sweet Dim Sum "apple crumble" / banana ice cream</i>	
Chäs Plättli	18
Schweizer Käseauswahl von der Sennerei Pontresina / Früchtebrot / Feigensenf <i>Swiss cheese platter from the local Sennerei Pontresina / fruit bread / fig mustard</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

VON DER WELT IN DIE ALPEN

Fleischdeklaration

Kalbstatar	Schweiz
Rind	Schweiz
Bündnerfleisch	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Kalb	Schweiz
Lamm	Irland
Lachs	Norwegen
Riesencrevetten	Vietnam
Zander	Schweiz
Hummer	USA
Jakobsmuschel	USA

Origin of meat

<i>Veal Tartare</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Beef</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Grischun Meat</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Poultry</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Veal</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Lamp</i>	<i>Ireland</i>
<i>Salmon</i>	<i>Norway</i>
<i>Giant Prawns</i>	<i>Vietnam</i>
<i>Pike Perch</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Lobster</i>	<i>USA</i>
<i>Scallop</i>	<i>USA</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.