

VON DER WELT IN DIE ALPEN

Vorspeisen Starters

„Shanti“ Salat 	18
Blattsalate / Karotte / Rettich / Gurke / geröstete Erdnüsse / Sesam <i>“Shanti” Salad</i> <i>Lettuce / carrot / radish / cucumber / roasted peanuts / sesame</i>	
Nüsslisalat	22
Französisches Dressing / Wachtelei / Speck / Tomate / Croûtons <i>Lamb's lettuce / french dressing / quail egg / bacon / tomato / croutons</i>	
Büffel-Mozzarella  	24
Avocado / Tomate / Holzapfelbalsamico / Olivenöl <i>Buffalo mozzarella</i> <i>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>	
Hummus “Pani Puri “ 	20
Kichererbsen Püree / Tahina / Knoblauch / Olivenöl / Sesam / libanesisches Mini-Pita-Brot <i>Hummus Pani Puri</i> <i>Chickpea puree / tahina / garlic / olive oil / sesame / Lebanese mini pita bread</i>	
Thunfisch Sashimi 	26
Wakame / Teriaki / Wasabi <i>Tuna sashimi / Wakame / teriaki / wasabi</i>	
Pilz Galotti  	24
Tomate / Zitrusfrüchte / Tamarinde <i>Mushroom galotti / Tomato / citrus / tamarind</i>	

VON DER WELT IN DIE ALPEN

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>	
Steinpilzcrèmesuppe 	18
Sauerrahm / Blätterteig <i>Boletus cream soup / sour cream / puff pastry</i>	
Tom Yam Talay   	18
Tomate / Limette / Pleos / Zander / Kabeljau / Crevette / Tintenfisch / Muscheln <i>Tomato / lime / pleos / pikeperch / cod / prawn / squid / mussels</i>	

Dim Sum

Alle Dim Sum werden mit klassischer Sojasauce serviert / *All dim sum are served with classic soya sauce*

Dim Sum - „klassisch“ Dim Sum - „classic“

Duck Gao / 4 Stück 4 pieces 	18
Gedämpft mit Entenfleisch - Steinpilzfüllung <i>Steamed with duck meat and boletus filling</i>	
Teigtasche mit Gemüse / 4 Stück 4 pieces  	18
Gedämpft mit Gemüsefüllung <i>Steamed with vegetable filling</i>	

Dim Sum - „mal anders“ Dim Sum - „a bit different“

Smoked BBQ Brisket / 4 Stück 4 pieces 	18
Gedämpft mit BBQ-Rindfleischfüllung <i>Steamed with BBQ beef filling</i>	
Pork Belly / 4 Stück 4 pieces 	18
Gedämpft mit Schweinefleischfüllung <i>Steamed with pork meat filling</i>	
Har Gao / 4 Stück 4 pieces 	18
Gedämpft mit Crevettenfüllung <i>Steamed with shrimp filling</i>	
Green Thai Curry / 4 Stück 4 pieces   	18
Gedämpft mit würzigem Gemüsecurry <i>Steamed with spicy vegetable curry</i>	

VON DER WELT IN DIE ALPEN

Hauptgänge Main Courses

Wiener Schnitzel Kalbfleisch / Preiselbeeren / Pommes Frites / Butter-Gemüse <i>Veal "schnitzel"</i> <i>cranberries / french fries / buttered vegetables</i>	46
Schweizer Rindsfilet 180 g  Trüffel-Risotto / Jus mit Hummerschwanz und Haselnussöl <i>Swiss beef filet 180g</i> <i>Truffle risotto / jus</i> <i>with lobster tail and hazelnut oil</i>	66 +16 +16
Capuns Peperoni / Honig-Rosmarin-Zwiebel / Bergkäse  <i>Capuns / peppers / honey-rosemary-onion / mountain cheese</i> mit Bündnerfleisch <i>with Grison's meat</i>	34 +2
Lammentrecôte Oliventapenade / Ratatouille/ Enoki <i>Lamb entrecote / olives / ratatouille / enoki</i>	52
Saku-Thunfisch   Karotte / Kokos / Sesam / Koriander / Limette / Süsskartoffel <i>Saku tuna / carrot / coconut / sesame / coriander / lime / sweet potato</i>	46
Doradenfilet   Tomate / Zucchini / Pastinake / Pinienkerne / Limette <i>Sea bream fillet</i> <i>tomato / courgette / kenya beans / pine nuts / balsamic vinegar</i>	42
Linguine di Sepia Hummerschwanz / Hummerbisque / Haselnussöl / Parmesan <i>Lobster Tail / Lobster Bisque / Hazelnut Oil / Parmesan</i>	45
Hausgemachte Ravioli  Trüffel / Ricotta / Parmesan / Lauch <i>Homemade ravioli / truffle / ricotta / Parmesan / leek</i>	39

VON DER WELT IN DIE ALPEN

Beef Chilli

46

Rindfleisch / Sesam / Zwiebel / Chili / Sauerrahm / Naan
Beef / sesame / onion / chilli / sour cream / naan

Butter Chicken

36

Marinierte Hähnchenfleischstücke / Joghurt / Deggi Mirch / Ingwer / Kasoori Methi
Jasminreis
Marinated chicken / yoghurt / deggi mirch / ginger / kasoori methi / jasmine rice

Red Thai Curry

Kefen / Lauch / Zwiebel / Sojasprossen / Bohnen / Jasminreis
mit Gemüse 

28

mit Pouletbruststreifen

34

mit Crevetten

38

Red Thai Curry

Snow peas / leek / onion / sojasprouts / beans / jasmine rice

with vegetables 

28

with chicken breast stripes

34

with prawns

38

VON DER WELT IN DIE ALPEN

Veganes Menü *Vegan Menu*



Vorspeise / Starter

“Shanti” Salat

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

oder/or

Quinoa-Gurkensalat

schwarze Baumnuss / Chili / Koriander
Quinoa and cucumber salad / black walnut / chilli / coriander

oder/or

Karotten-Ingwer-Suppe

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

Hauptgang / Main course

Raisubaggu

Reisbeutel / Pack Choy / Kefen / Lauch / Zwiebel / Sojasprossen / Bohnen /
Koriander / Zitronengras / Kokosmilch
Rice bag
Pack Choy / snow peas / leek / onion / sojasprouts / beans / coriander / lemongrass / coconut milk

oder/or

Kohlrabi-Tower

Linsen / Karotte / Kokosmilch / Sesam / Kräuter
Kohlrabi cabbage tower / lentils / carrot / coconut milk / sesame / herbs

Dessert

Veganer Cheesecake

Mango / Passionsfrucht / schwarzer Sesam
Vegan cheesecake / mango / passion fruit / black sesame

3 Gang Menü 62
3 course menu 62

VON DER WELT IN DIE ALPEN

Desserts

Desserts

Crème brûlée / Zitronengras / Ingwer 16

Crème brûlée / lemongrass / ginger

Quarkmousse / Holunder / Orange 16

Quark mousse / elder / orange

Maracaibo - Namelaka

Zimt / Zwetschgen

Maracaibo / namelaka / cinnamon / plum 16

Engadiner Nusstorte

Baumnusseis / Rahm

Engadin nut cake / walnut ice cream / whipped cream 14

Chäs Plättli

Schweizer Käseauswahl von der Sennerei Pontresina / Früchtebrot / Feigensenf

Swiss cheese platter from the local Sennerei Pontresina / fruit bread / fig mustard 18

Glace

Sorbet 

Zitronensorbet / Mangosorbet

lemon sorbet / mango sorbet 4.5

Rahmeis

Vanilleeis / Schokoladeneis / Kaffeeis / Baumnusseis / Erdbeereis / Kokoseis

Vanilla ice cream / chocolate ice cream / coffee ice cream / walnut ice cream /

strawberry ice cream / coconut ice cream 4.5

+ Rahm

+ Cream

1.5

Bedeutung der Symbole

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive Mehrwertsteuer
All prices are in Swiss Francs (CHF) and include taxes

VON DER WELT IN DIE ALPEN

Meaning of the symbols



Laktosefrei - *Lactose free*



Glutenfrei - *Gluten free*



Vegetarisch - *Vegetarian*



Vegan - *Vegan*



Scharf - *Spicy*

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage.

Trotz grösstmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung und Zubereitung unserer Speisen können Spuren von allergischen Stoffen nicht ausgeschlossen werden.

VON DER WELT IN DIE ALPEN

Fleischdeklaration

Origin of meat

Kalbstatar	Schweiz	<i>Veal tartare</i>	<i>Switzerland</i>
Rind	Schweiz	<i>Beef</i>	<i>Switzerland</i>
Bündnerfleisch	Schweiz	<i>Grison's meat</i>	<i>Switzerland</i>
Geflügel	Schweiz	<i>Poultry</i>	<i>Switzerland</i>
Kalb	Schweiz	<i>Veal</i>	<i>Switzerland</i>
Lamm	Irland	<i>Lamb</i>	<i>Ireland</i>
Schwein	Schweiz	<i>Pork</i>	<i>Switzerland</i>
Dorade	Nordwest Atlantik	<i>Sea bream</i>	<i>North west Atlantic</i>
Riesencrevetten	Vietnam	<i>Giant prawns</i>	<i>Vietnam</i>
Thunfisch	Westlicher Pazifischer Ozean	<i>Tuna</i>	<i>Western Pacific Ocean</i>
Hummer	USA	<i>Lobster</i>	<i>USA</i>
Tintenfisch	Südwest Atlantik	<i>Squid</i>	<i>South west Atlantic</i>
Muscheln	Zucht	<i>Mussels</i>	<i>Cultivation</i>
Kabeljau	Nordostatlantik	<i>Codfish</i>	<i>North east Atlantic</i>
Zander	Niederlande	<i>Pike perch</i>	<i>Netherlands</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 ausgetrenkt.
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.