

Liebe Gäste,
Grilleda Alpina! Ab diesem Winter zelebrieren wir in der Alpetta ein alpines Grillfest. Wir legen Wert auf Produkte von lokalen Produzenten. Geniessen Sie Äpler Spezialitäten sowie Feines vom Smoker und Grill. Bun appetit!
Ihr Gastgeber Johannes Löhmann & Team

DEKLARATION

Rind Graubünden, Schweiz
Schwein Appenzell, Schweiz
Kalb Graubünden, Schweiz
Poulet Schweiz
Rindsentrecôte Argentinien
Hirsch Neuseeland
Trockenfleisch & Salsiz Engadin, Veltlin



Vegetarisch




Vegan





Lactosefrei

VOR- SPEISEN


 **Hirsch Salsiz** 11.5, 90g
Von Metzger Ludwig Hatecke


 **Engadiner Trockenfleisch** 29, 150g
Speck, Bresaola, Rohschinken, Salsiz


 **Zweierlei Alpkäse als «marend»** 17.5, 100g
 *Bio Arven-Käse aus Engadiner Bergmilch und «Creppun» Mutschli. Beide halbhart und aus Kuhmilch in der Sennerei Pontresina hergestellt.*

 **2019er Vintage Sardinen in Olivenöl** 24
Bretonische Jahrgangs-Sardinen.

Zu allen Vorspeisen servieren wir unser
hüttengemachtes 24-Stunden Brot.

 **Schweizer Rindstatar klassisch** ^{24/34}
mit 24-Stunden Brot und Engadiner Butter
70g/120g.

 **Rindstatar gratiniert mit Kräuterbutter** ^{25/35}
mit 24-Stunden Brot und Engadiner Butter
70g/120g.

 **Geröstetes Markbein** ²³
mit Fleur de Sel und Pettersiliensalat.

VOR- SPEISEN

 **Bunter Wintersalat** ^{16.5}
*Lollo rosso & bionda, Eisblatt, Spinat,
Ruccola, Apfel, Birne, Feige, Trauben,
Mandarine, Rande, Granatapfel und
geröstete Baumnusskerne an Balsamico-
Haussauce mit Blüten.*

Bündner Gerstensuppe ^{13.5, 3dl}
mit Trockenfleisch und Gemüsewürfeli.

 **Frische Kürbis-Suppe** ^{14, 3dl}
mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl.

GRILLIERTE HAUPTGÄNGE

-  **Butter-aged Ribeye Steak** 59, ca. 280g
Während 2 Wochen in unserer Hausbutter am Stück gereifter, saftiger Hohrücken.
-  **Fledermausstück „Kalbs-Spider“** 42, ca. 200g
Zarter Deckel aus der Kalbs-Hüfte geschnitten.
-  **Gereiftes Raetica Rindskotelette** 139, ca. 500g*
*Reifte 2 Wochen im Natursteinkeller von Ludwig Hatecke & 1 Woche bei uns in der Alpetta.
Ideal für 2 Personen.
-  **Schweizer Rinderfilet Steak** 62, 200g/89.5, 300g
-  **Rinds-Entrecôte „Café de Paris“** 46, 200g/65, 300g
Im Gusseisenpfännchen mit Kräuterbutter.

Saucenportion Ranch/BBQ/Jus/Chermoula
+4.5

Hirsch-Entrecôte 44, ca. 250g
mit Chermoula Kräuter-Salsa.

Tessiner Luganighetta 19, 150g
Traditionelle Schweinsbratwurst.

Mistkratzerli américaine 34
fast knochenfrei grilliert.

*Wir servieren zu allen grillierten Hauptgängen **goldenes Alpetta Gemüse mit Parmesan.***

GERÄUCHERTE HAUPTGÄNGE



Kalbs-Spareribs 49

mit Engadiner Sommerhonig mariniert

*ganze oder halbe Portion am Stück serviert,
dazu Pommes Frites.*

Schweins-Baby Back Ribs 40

mit glänzendem BBQ-Rub mariniert

*ganze oder halbe Portion am Stück
serviert, dazu Pommes Frites.*

ALPETTA SMOKE STYLE



Schweinebauch «Burnt Ends»

aus dem Smoker 34.5, 180g/29.5, 120g

*zart geräuchert und kross-gebraten.
Dazu sämiges Kräuterrisotto.*

Chicken Burger 32, 120g

Grilliertes Hühnchen, Lattich Salat, Speck, Spiegelei, Tomate und Ranch-Mayo.

Beef Burger 34.5, 180g

mit Speck, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel, BBQ-Sauce und Cheddar Käse.

Smoked Brisket Burger 36, 180g

14 Stunden geräucherte Rinderbrust, Zwiebel, Honey-BBQ-Sauce, Salat, Tomate und Gurke.



Feta Burger 32.5, 200g

mit Tomate, Gurke, Zwiebel, Salat und Chermoula-Sauce.

Saucenportion Ranch/BBQ/Chermoula
+4.5

BBQ- BURGERS

TACOS

Pork Belly Tacos –

«Korean BBQ-Style» normal 28, klein 22

Gerösteter Schweinebauch mit Chili, Chinakohl, Karrotte, Shitake, Korean BBQ-Sauce, Koriander und Pommes.

Chicken Tacos normal 29.5, klein 24

Gebratene Pouletwürfel mit Chili, Tomate, Gurke, Zwiebel, Koriander und Pommes

ÄPLER SPEZIALITÄTEN

Äplermagronen normal 24, klein 18
mit Kartoffel, Röstzwiebel, Speck, Rahm,
Bergkäse und Apfelmus.
Wahlweise mit Blutwurst +7.9, 80g

Pizzoccheri Valtellinesi normal 24.50., klein 17.50
Buchweizen-Pasta mit Spinat, Wirsing,
Kartoffelwürfel, Knoblauch und Alpkäse

Goldenes Gemüse mit Parmesan 7
Bunter Wintersalat 9
Pommes Frites 7
Äplermagronen 8.5
Pizzoccheri Valtellinesi 8.5
Kräuterrisotto 7.5

BEILAGEN

Jeden Freitagabend
(19-22 Uhr Fondue-Küche):

«Fondue Friday» & Nacht-Skifahren
Gerne reservieren wir Ihnen einen Tisch!

Jeden Sonntagmittag:

Sunday Salmon – Lachs vom Feuerring 129
Auf offenem Feuer gegarte ganze Lachsseite
(ergibt ca. 4 Portionen)

WOCHEN SPECIALS

Crème Brûlée 9



Schoggi-Kuchen mit Rahm 7

dazu eine Kugel Vanille Glacé

+4



Warmer Apfel Crumble 9

dazu eine Kugel Vanille Glacé

+4



XL-Nussgipfel 6

*Von der Bäckerei Bad St. Moritz,
eigens für die Alpetta gebacken.*

Extra viel Füllung. Mmmmm...

Eignet sich auch zum Teilen.

DESSERTS

MINI- DESSERTS

Schoko-Schaumkuss 2,9

Mini-Schoggi-Kuchen mit Rahm 4

Bündner Glacé von Gletsch Balnot 4/Kugel

Glacé: Vagnilia, Tschiculatta, Caramel

Bio Glacé: Stracciatella, Mocca, Pistazia

Sorbet: Tschiculatta, Mandarina, Himbeer

SPIRITUOSEN UND APERO

Gin.Bee & Soda 13 –Honig, Basilikum, Zitrone
Aarver WALD Gin & Gents Tonic (9.5) 13, 4cl
Aarver CASK Gin & Gents Tonic 14, 4cl
Pink Gin & Gents Tonic 14, 4cl
Gin Tanqueray Ten & Gents Tonic 13, 4cl
Moscow Mule Vodka, Lime-Juice 15, 4cl
Aperol Spritz 11
Hugo 11
Braulio 7, shot 4cl
Campari pur 7, 4cl oder **Soda** 7.50, 4cl
Grappa Paesanella bianca 5, 2cl
Grappa EVO Reserva 8.5, 2cl NEU
ORMA Single Malt Whiskey 14.5, 4cl

BIER

Engadiner Bügel-Bier „Bernina“ hell 6.5, 33cl
Engadiner Bügel-Bier „Palü“ 6.5, 33cl
Dr. Brauwolf India Pale Ale IPA 7.6, 33cl
Dr. Brauwolf American Pale Ale APA 7.6, 33cl
Heineken Long Neck Original 5.9, 33cl
Schneider Weisse original oder alkoholfrei 8.5, 50cl
Appenzeller Panaché 6, 33cl
Appenzeller Leermond alkoholfrei 6, 33cl
Appenzeller Bschorle Öpfel-Bire-Malz alkoholfrei 6, 33cl

KAFFEE, GÜX UND TEE

Alpetta Kafi 9.5, 4cl Geheimrezept

Lumumba 9.50, 4cl

Zwetschgen Luz 7.50, 4cl

Irish Coffee 11, 4cl

Glühwein 7.5

Bombardino 7.50, 4cl

Kaffee Crème 4.80

Espresso 4.80 **Doppio** 5.50

Espresso Corretto Grappa 6.5

Heissi Ovo/Schoggi 5 mit Rahm +1

Diverse Glattfelder Tees 4.8

Heisser Punsch 4.5, alkoholfrei

SOFT- GETRÄNKE

Nycha Kombucha Bergkräuter

oder **Ingwer** 6, 33cl

Feine, fermentierte Tee-Limonade mit Bergkräuter oder pikant mit Ingwer.

Coca Cola, Coca Cola zero, Citro,

Rivella, Apfelsaft, Sinalco 5.5, 50cl

Passugger & Allegra 5.5/50cl, 9.5/100cl