HOTEL & RESTAURANT
ALPINA
DAS BERGHOTEL MIT DER
PERSÖNLICHEN GASTFREUNDSCHAFT

Wir heissen Dich herzlich willkommen im Hotel & Restaurant Alpina

und wünschen Dir einen erholsamen Aufenthalt...

-lichst

...s´ Alpina-Team...

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. und sind in CHF angegeben
All prices CHF & including VAT
Handy Charge CHF 2.00 / Menu Änderung CHF 2.00
Gerichte auf 2 Teller CHF 5.00 / shared courses CHF 5.00

Liebe Gäste
Wir schätzen hier die Bezahlung mit Bargeld.
Wir belohnen Dich, wenn Du bei uns BAR bezahlst. Ab einem Betrag von CHF 50 erhältst du einen Rabatt von 3%.
Vielen Dank für die Unterstützung!

Dear guests,
We like when you pay CASH.
You will receive a 3% discount for the amount of CHF 50 or more.
We thank you for your understanding and support!

Leitungswasser

Ja liebe Gäste das Leitungswasser kostet etwas bei uns. Warum? Weil unsere geschätzten Arbeitskollegen Dir dies auch an den Tisch bringen, weil das Glas und oder die Karaffe auch wieder gewaschen werden müssen, da wir unserem Personal faire Löhne bezahlen möchten. Ab dem Konsum von einer Flasche Wein bringen wir auf Verlangen auch gerne ein wenig kostenfreies Leitungswasser oder nach dem feinen Essen zum Kaffee kannst du auch gerne ein kleines kostenfreies Glaswasser dazu verlangen.

Allergene/ Food intolerances

Auf Verlangen können wir die Gerichte, welche mit den untenstehenden Piktogrammen gekennzeichnet sind, für Sie fast ohne diese Allergene fertigen, jedoch kann es immer spuren enthalten! Falls Sie es uns nicht mitteilen, übernehmen wir keine Garantie für eine allergenfreie Zubereitung.

Dear Guests

In our menu card you will find three pictograms, these menus are available for intolerances. Please state which category is requested in order for the kitchen to fulfill your order.

= Gluten Frei (auf Verlangen)
= glutenfree

= Vegan (ohne Tierische Produkte) (auf Verlangen)
= Vegan (without animal products) / (must be requested)

= Laktose Frei (auf Verlangen)
= Lactose-free

Fleisch-Deklaration / *Meat declaration*

Wir beziehen alle Fleisch-, Fisch- und Brot-Produkte aus der Schweiz sofern nicht anders in der Karte deklariert ist.

All our meat & fish is from Switzerland.

Unsere Lieferanten / Our Partners:

Fleisch / *Meat*: **Von folgenden Höfen kaufen wir Tiere:**
Natura Beef Angus: Pfyl Marcel, Arth
Kalb, Remo Rickenbach; Arth
Schwein, Alpschwein Vreni Dahinden, Alp Trieb
Schwein, Zimmermann, Kruelen, Weggis
Folgende Betriebe verarbeiten die gekauften Tiere
Fyrabig Metzg, Arth
Hofmann Landmetzg, Küssnacht a. Rigi
Übriges Fleisch beziehen wir von:
Mérat AG, Rothenburg (und Fisch)

Gemüse & Früchte: Mundo AG Rothenburg
Vegetable & Fruits: Forster Früchte & Gemüse AG

Käse / Cheese: Franz-Anton Kennel, Alp Chäserenholz, Rigi
Vreni Dahinden, Alp Trieb, Rigi
Alpkäserei First, Rigi First

Eier/Eggs: Brigitt Zimmermann, Mittelschwanden, Rigi
Backwaren/ *Bakery:* Tschumi, Weggis
ArtePane, Brunnen

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. und sind in CHF angegeben
All prices CHF & including VAT
Handy Charge CHF 2.00 / Menu Änderung CHF 2.00
Gerichte auf 2 Teller CHF 5.00 / shared courses CHF 5.00

Heisser Stein

Heisser Stein – Rinds Filet **CHF 55.90**
Hot stone with beef steak

Dazu servieren wir dir Pommes Frites oder Rösti Kroketten, Gemüse,

Kräuterbutter

Served with french fries or croquettes and vegetables

WILD

Heisser Stein nach Jägerglück **CHF 55.90**
Gams-, Hirsch-, Reh-, Filet/Entrecote, je nach Verfügbarkeit
mit Preiselbeerkonfi, Kräuterbutter, hausgemachte Spätzli und Herbstgemüse
Hot-stone with Game, cranberry marmalade, herbalbutter served with homemade spätzli (pasta) and seasonal vegetables

Gerne kannst Du deine Speisen auch auf zwei aufteilen. Für geteilte Gerichte verrechnen wir CHF 5.00

You are also welcome to share your meals for two.
We charge additional CHF 5.00 for shared main courses

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. und sind in CHF angegeben
All prices CHF & including VAT
Handy Charge CHF 2.00 / Menu Änderung CHF 2.00
Gerichte auf 2 Teller CHF 5.00 / shared courses CHF 5.00

Vorspeisen

Hausgemachte Kürbiscremesuppe **CHF 14.90**
mit Kürbiskernöl und dessen Kernen *klein 12.90*
Home-made pumpkin soup
garnished with cream and pumpkin-oil

Nüsslisalat **CHF 16.90**
serviert mit Ei, Speck, Croutons und Pilzen
Field lettuce with egg, bacon, croutons and mushrooms

Hauptgang

Alpina Käse-Spätzli (mit Käsesauce) **CHF 22.90**
Cheese-Spätzli (pasta) with a creamy cheese-sauce
mit Schinken und Speckwürfel **CHF 25.90**
with ham and bacon

Herbst-Gemüseteller **CHF 26.90**
Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni, Kürbis, Blumenkohl, Brokkoli und Spätzli, Preiselbeerrahmsauce
Seasonal vegetables served with Spätzli (pasta)

Pfeffer nach Jägerglück **CHF 31.90**
garniert mit Speck, Croutons und Silberzwiebeln
serviert mit hausgemachten Spätzli und Herbstgemüse
mountain Game garnished with bacon, croutons, pickled onions served with homemade spätzli and seasonal vegetables

Hirsch- Cordonbleu mit Pastrami und **CHF 45.90**
Alpkäse serviert an hausgemachten Spätzli und Herbstgemüse
Deer-cordonbleu served with homemade spätzli (pasta) and Seasonal vegetables

Gams-/ Hirsch-/ Rehschnitzel **CHF 46.90**
(Je nach Verfügbarkeit)
an Preiselbeer-Rahmsauce
serviert mit hausgemachten Spätzli und Herbstgemüse
Game - escalope on cranberry-cream-sauce served with homemade spätzli (pasta) and seasonal vegetables (Depending on availability)
(Herbstgemüse: Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni & Rotweinbirne / red cabbage, Brussel sprouts, caramelized chestnuts and red wine poached pear)

Unser Wild beziehen wir von den regionalen Jagdgesellschaften
We get our game from the local hunting clubs

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. und sind in CHF angegeben
All prices CHF & including VAT
Handy Charge CHF 2.00 / Menu Änderung CHF 2.00
Gerichte auf 2 Teller CHF 5.00 / shared courses CHF 5.00

Kalte & Kleine Gerichte / *Starter & small dishes*

Kleiner grüner Salat *Green Salad*		**CHF**	**10.90**
Kleiner gemischter Salat *Mixed Salad*		**CHF**	**12.90**
Nüsslisalat mit Speck & Ei *Field lettuce with egg, bacon*		**CHF**	**14.90**
Grosser Salatteller garniert mit Ei *Large mixed salad garnished with egg*		**CHF**	**18.90**
Portion Pommes Frites *Portion of french fries*		**CHF**	**8.90**
Gersauer Käsekuchen *Gersauer cheese-quiche*		**CHF**	**15.90**
Portion Knoblauchbrot 8 Stk *8 pcs. of baked garlic bread*		**CHF**	**13.90**
Warmer Rigi Ziegenkäse **mit Honig & Zitronenpfeffer und Nüsslisalat** *warm rigi Goat cheese with honey & lemon pepper with Field lettuce*		**CHF**	**18.90**
Rindstatar mit Toastbrot Beefsteak *tatar with toast and butter* **vom Natura Beef, Angus, Arth/Rigi**	*small* / 70g klein *medium* / 140g gross	**CHF** **CHF**	**24.90** **39.90**
Fitnessteller mit Felchenknusperli (CH) *Deep fried fish with tartarsauce served with salad*		**CHF**	**27.90**

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. und sind in CHF angegeben
All prices CHF & including VAT
Handy Charge CHF 2.00 / Menu Änderung CHF 2.00
Gerichte auf 2 Teller CHF 5.00 / shared courses CHF 5.00

Suppen / *Soup*

Ungarische Gulaschsuppe	**CHF**	**14.90**
Hungarian goulash soup	*klein*	*12.90*
Hausgemachte Bündner Gerstensuppe	**CHF**	**14.90**
Homemade barley soup from the Grisons region	*klein*	*12.90*

Klassiker Hauptgerichte / Classic dining

150g Kalbsbratwurst	**CHF**	**22.90**
mit Pommes frites und Zwiebelsauce serviert		
150g fried Veal sausage with onion sauce and french fries		
Rösti mit Speck, Schinken und Rigi-Käse	**CHF**	**25.90**
Rösti with bacon, ham and rigi cheese		
Plus Spiegelei / extra *fried egg*	**CHF**	**2.50**
Älplermagronen «Alpina Art»	**CHF**	**25.90**
mit Schinken, Speck und Apfelmus		
Swiss alpine macaroni with ham, bacon and apple sauce		
10 Chicken Nuggets serviert mit Pommes Frites	**CHF**	**26.90**
10 Chicken Nuggets with french fries		
180g Schweinsbratwurst	**CHF**	**26.90**
mit Rösti und Zwiebelsauce serviert		
180g fried Pork sausage with onion sauce and rösti		
Nudeln mit Blattspinat und Pouletwürfel an Champignon-Rahmsauce	**CHF**	**26.90**
Pasta with spinach, chicken and mushroom sauce		
Zwei Panierte Schweineschnitzel	**CHF**	**28.90**
mit Pommes frites und Gemüse serviert		
Two breaded pork escalopes with french fries and vegetables		

Menu Änderung CHF 2.00

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. und sind in CHF angegeben
All prices CHF & including VAT
Handy Charge CHF 2.00 / Menu Änderung CHF 2.00
Gerichte auf 2 Teller CHF 5.00 / shared courses CHF 5.00

Alpina Hits / *House recommendation*

Hausgemachtes Bergkäsefondue für eine Person CHF 32.90
Rigi cheese fondue only for one person
ab 2 Personen/from two people **CHF 27.90**
pro Person / *per person*
Portion Kartoffeln / *with potatoes* **CHF 5.00**

Alpina natura Angusbeef Burger rosa gebraten CHF 29.90
mit Rigikäse, Speck, Zwiebel Tomate Essiggurge Haussauce Pommes Frites
Angus Beef Burger with bacon Rigi chees onion tomato cucumber haussauce French fries

Pouletgeschnetzeltes „Zürcher Art“ CHF 29.90
dazu servieren wir hausgemachte Rösti
“Zurich-Style” strips of chicken served with a creamy mushroom sauce and homemade rösti

Kalbs-Cordon bleu CHF 44.90
gefüllt mit Vorderschinken und Rigi Käse serviert mit Pommes frites und Gemüse
Veal-Cordonbleu with french fries and vegetables

Vegetarisch / Vegetarian

Alpina Rigi-Käseschnitte CHF 22.90
Brot im Weisswein getränkt mit Rigi-Käse überbacken
Alpina rigi-cheese melted on bread soaked in white wine

Rösti mit Rigi-Käse und Ei CHF 23.90
Rösti with rigi-cheese and a fried egg

Älplermagronen «Alpina Art» CHF 21.90
dazu servieren wir Apfelmus
Swiss alpine macaroni with apple sauce

Rigi Raclette Teller serviert mit Kartoffeln CHF 25.90
(nicht pasteurisiert)
Rigi cheese raclette (not pasteurized)
served with potatoes, pickles and silver onions

Vegane Bällchen an Kräuterschaum CHF 25.90
(Erbsenprotein & Rapsöl) begleitet von Rösti Kroketten und Gemüse
Plant based balls with herbal margarine, rösti-croquettes and vegetables

Menu Änderung CHF 2.00

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. und sind in CHF angegeben
All prices CHF & including VAT
Handy Charge CHF 2.00 / Menu Änderung CHF 2.00
Gerichte auf 2 Teller CHF 5.00 / shared courses CHF 5.00

Weinkarte

«…Das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken…»

-Johann Wolfgang van Goethe-

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. und sind in CHF angegeben
All prices CHF & including VAT
Handy Charge CHF 2.00 / Menu Änderung CHF 2.00
Gerichte auf 2 Teller CHF 5.00 / shared courses CHF 5.00

Weissweine / White wines

Hauswein Weiss	**50cl**	**CHF**	**32.50**
	10cl	**CHF**	**6.50**
Auensteiner Riesling x Silvaner Wehrli Weinbau Küttigen - Aargau Traubensorte: Riesling x Silvaner Jahrgang: 2025	**75cl** **10cl**	**CHF** **CHF**	**42.00** **6.50**
Petite Arvine Valais AOC Familie Pierre-Alain Mathier Vins et Vignobles Julius Salgesch - Wallis Traubensorte: Petite Arvine Jahrgang: 2024	**75cl** **10cl**	**CHF** **CHF**	**49.00** **7.50**
Blanc de Noir Wehrli Weinbau Küttigen - Aargau Traubensorte: Pinot Noir (Federweisser)	**75cl** **10cl**	**CHF** **CHF**	**49.00** **7.50**
Bianco di Merlot Ticino Belcampo Cantina Amann SA. Traubensorte: Merlot Jahrgang: 2024 (Federweisser)	**75cl** **10cl**	**CHF** **CHF**	**52.00** **8.00**
Küttiger Sauvignon Blanc Wehrli Weinbau Küttigen - Aargau Traubensorte: Sauvignon Blanc Jahrgang: 2024	**75cl** **10cl**	**CHF** **CHF**	**52.00** **8.00**

Roséweine / Rose wine

Julius Pinot Noir - Lagrein Familie Pierre-Alain Mathier Vins et Vignobles Julius Legio - Vallis Traubensorte: Pinot Noir- Lagrein Jahrgang: 2025	**75cl** **10cl**	**CHF** **CHF**	**45.00** **7.00**

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. und sind in CHF angegeben
All prices CHF & including VAT
Handy Charge CHF 2.00 / Menu Änderung CHF 2.00
Gerichte auf 2 Teller CHF 5.00 / shared courses CHF 5.00

Rotweine / Red wines

Hauswein	**50cl**	**CHF**	**32.50**
	10cl	**CHF**	**6.50**
Humagne rouge du Valais AOC	**75cl**	**CHF**	**52.00**
Familie Pierre-Alain Mathier	**10cl**	**CHF**	**8.00**
Vins et Vignobles Julius			
Salgesch - Wallis			
Traubensorte: Humagne rouge			
Jahrgang: 2023/24			
Corbaro Merlot Selezione	**75cl**	**CHF**	**59.50**
Ticino DOC	**10cl**	**CHF**	**9.00**
Cantina Amann			
Contone - Ticino			
Traubensorte: Merlot			
Jahrgang: 2018/19			
Le Crosare RipassoValpolicella	**75cl**	**CHF**	**47.50**
Classico Superiore DOC	**10cl**	**CHF**	**7.50**
Cantine Lenotti			
Bardolino - Veneto			
Traubensorte: Corvina & Rondinella			
Jahrgang: 2022			
Demuerte Deluxe	**150cl**	**CHF**	**119.00**
Limited Edition Yecla DO	**75cl**	**CHF**	**59.00**
Winery On Creations, Mislata	**10cl**	**CHF**	**7.00**
Traubensorte: Monastrell , Petit Verdot , Syrah			
Jahrgang: 2021/2022			

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. und sind in CHF angegeben
All prices CHF & including VAT
Handy Charge CHF 2.00 / Menu Änderung CHF 2.00
Gerichte auf 2 Teller CHF 5.00 / shared courses CHF 5.00

Getränkekarte / *Drinks selection*

Kaffee & Tee / Coffee & Tea

Tee / *Tea*			CHF	4.40
Kaffee / *Coffee*			CHF	4.60
Milchkaffee / *Milk coffee*			CHF	4.90
Doppelter Espresso / *double espresso*			CHF	6.20
Cappuccino / *Cappuccino*			CHF	5.50
Latte Macchiato / *Latte macchiato*			CHF	6.50
Ovomaltine / Schokolade *Ovomaltine / Chocolate*	warm / kalt *warm / cold*	2dl	CHF	4.60
Punsch: Orangen / Apfel / Waldbeer *Punch: Orange, Apple, mixd berries*			CHF	4.60

Kalte Getränke / Cold drinks

Süssgetränke / *Soft drinks* Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Apfelschorle, Rivella rot & blau	3.3dl	CHF	4.90
Arkina Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure *Sparkling & non-sparkling mineral water*	3.5dl	CHF	4.90
Arkina Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure *Sparkling & non-sparkling mineral water*	5dl	CHF	6.90
Arkina Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure *Sparkling & non-sparkling mineral water*	10dl	CHF	12.90
Süssgetränke / *Soft drinks* Coca Cola, Schorle, Ice Tea, Citro, Rivella	15dl	CHF	15.50
Orangensaft / *Orange juice*	2dl	CHF	4.70
Tonic water / Bitter Lemon	2dl	CHF	4.90
Suure Most ohne Alkohol *Cider without alcohol*	4.9dl	CHF	6.80
Sirup	2dl	CHF	2.00
Leitungswasser / *Tap water*	3dl	CHF	3.00
	5dl	CHF	5.00
	10dl	CHF	8.00

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. und sind in CHF angegeben
All prices CHF & including VAT
Handy Charge CHF 2.00 / Menu Änderung CHF 2.00
Gerichte auf 2 Teller CHF 5.00 / shared courses CHF 5.00

Kaffee /Tee Spezialitäten / Coffee *specialities*

Tee Rum / *Tea with rum*	35vol.%	2cl	CHF	6.70
Fröschli Pfefferminztee mit grünem Wodka *Peppermint tea with green Vodka*	17vol.%	3cl	CHF	6.00
Holdrio Hagebuttentee mit Zwetschgenwasser *Rosehip tea with plum schnaps*	40vol.%	4cl	CHF	6.00
Tee Zwätschge Pfefferminztee mit Zwetschgenwasser *Peppermint tea with plum schnaps*	40vol.%	4cl	CHF	6.00
Coretto Grappa *Espresso with Grappa*	40vol.%	2cl	CHF	6.50
Kaffee Luz	40vol.%	4cl	CHF	6.00
Kräuter-, Zwetschgen-, Kernobst-, Williams- oder Kirschwasser *Herbal-, Plum-, pear & apple -, pear or cherry shnaps*				
Kaffee Alpina mit Vieille Prune & Rahmhaube *Coffee with Vieille Prune & whipped cream*	41vol.%	4cl	CHF	8.00
Schümli-Pflümli *Coffee with plum brandy & whipped cream*	40vol.%	4cl	CHF	8.00
Kaffee Baileys *Coffee with baileys & whipped cream*	17vol.%	4cl	CHF	8.00
Kaffee Amaretto *Coffee with amaretto & whipped cream*	28vol.%	4cl	CHF	8.00

Aperitif / aperitif

Martini Bianco	15vol.%	4cl	CHF	6.50
Campari	23vol.%	4cl	CHF	6.50
Cynar	6.5vol.%	4cl	CHF	6.50
Ramazzotti	30vol.%	4cl	CHF	6.50
Appenzeller Alpenbitter *Swiss liqueur of 42 herbs*	29vol.%	4cl	CHF	6.50
Pastis	40vol.%	4cl	CHF	6.50
Gespritzter Weisswein *White wine spritzer*	süss/sauer *sweet/sour*		CHF	9.90
Aperol Spritz			CHF	12.90

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. und sind in CHF angegeben
All prices CHF & including VAT
Handy Charge CHF 2.00 / Menu Änderung CHF 2.00
Gerichte auf 2 Teller CHF 5.00 / shared courses CHF 5.00

Bier / Beer

Offenausschank / By the glass

Feldschlösschen Hopfenperle				
Herrgöttli / *Small*	5.2vol.%	2dl	CHF	3.90
Stange/ *Medium*	5.2vol.%	3dl	CHF	4.90
Kübel / *Large*	5.2vol.%	5dl	CHF	6.90
Schneider Weisse	5.4vol.%	5dl	CHF	7.50
		3dl	CHF	5.40

Flaschen / *Bottled drinks*

Feldschlösschen Original *A bottle of swiss beer*	4.8vol.%	5dl	CHF	6.90
Feldschlösschen Alkoholfrei *A bottle of swiss beer non-alcoholic*	0.5vol.%	5dl	CHF	6.90
Suure Most mit Alkohol *Cider with alcohol*	4.0vol.%	4.9dl	CHF	6.90

Digestif & Whiskey & Liköre

Ballantines	40vol.%	4cl	CHF	9.50
Absolut Vodka	40vol.%	4cl	CHF	9.50
Bombay Gin	40vol.%	4cl	CHF	9.50
Vecchia Romagna	38vol.%	2cl	CHF	9.50
Grappa Brunello / Barolo	41vol.%	2cl	CHF	7.90
Grappa Moscato	41vol.%	2cl	CHF	7.90
Grappa Amarone	41vol.%	2cl	CHF	8.80
Vieille Prune Morin	41vol.%	2cl	CHF	7.90
Baileys	17vol.%	4cl	CHF	7.50
Amaretto	28vol.%	4cl	CHF	7.50
Diverse Long Drinks			CHF	14.00

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. und sind in CHF angegeben
All prices CHF & including VAT
Handy Charge CHF 2.00 / Menu Änderung CHF 2.00
Gerichte auf 2 Teller CHF 5.00 / shared courses CHF 5.00