

VON DER WELT IN DIE ALPEN

Vorspeisen Starters

„Shanti“ Salat

18

Blattsalat im Knusperreis / Melone / Karotte / Rettich / Gurke / Radieschen / geröstete Erdnüsse / Sesam / Limettendressing
Lettuce with rice crisps / melon / carrot / radish / cucumber / red radish / roasted peanuts / Sesame / lime dressing

Nüsslisalat

22

Französisches Dressing / Wachtelei / Speck / Tomate / Croûtons
Lamb's lettuce / french dressing / quail egg / bacon / tomato / croutons

Büffel-Mozzarella

24

Tomate / Holzapfelbalsamico / Olivenöl / Basilikum / Pinienkerne
Buffalo mozzarella
Tomato / crab apple balsamic / olive oil / basil / pine seeds

Kalbs-Tatar schwarzer Trüffel

26

Parmesan / knuspriges Wurzelbrot
Veal tartare black truffle / parmesan / crispy root bread

Hummus „Pani Puri“

20

Kichererbsen Püree / Tahina / Knoblauch / Olivenöl / Sesam /
Libanesisches Mini-Pita-Brot
Hummus Pani Puri
Chickpea puree / tahin / garlic / olive oil / sesame / lebanese mini pita bread

Thunfisch Sashimi

26

Wakame / Teriaki / Wasabi
Tuna sashimi / wakame / teriaki / wasabi

Champignon Praline „Indisch“

24

Tomate / Zitrusfrüchte / Tamarinde
Mushroom galotti / tomato / citrus fruits / tamarind

VON DER WELT IN DIE ALPEN

Aus dem Suppentopf From the Soup Pot

Fruchtige Kokossuppe / Mangochutney     18

Rote Zwiebeln / Chili

Fruity coconutsoup / mango chutney / red onions / chili

Blumenkohlcrèmesuppe / Steinpilz  18

Creamy cauliflowersoup / boletus mushroom

Tom Yam Talay     18

Tomate / Limette / Pleos / Zander / Kabeljau / Crevette / Tintenfisch / Muscheln

Tomato / lime / pleos / pikeperch / cod / prawn / squid / mussels

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

Steamed with duck meat and boletus filling

Teigtasche mit Gemüse / 4 Stück 4 pieces   18

Gedämpft mit Gemüsefüllung

Steamed with vegetable filling

Dim Sum – „mal anders“

Dim Sum – „a bit different“

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

Har Gao / 4 Stück 4 pieces  18

Gedämpft mit Crevettenfüllung

Steamed with shrimp filling

Green Thai Curry / 4 Stück 4 pieces    18

Gedämpft mit würzigem Gemüsecurry

Steamed with spicy vegetable curry

VON DER WELT IN DIE ALPEN

Hauptgänge Main Courses

Wiener Schnitzel	46
Kalbfleisch / Preiselbeeren / Pommes Frites / Butter-Gemüse <i>Veal "schnitzel"</i> <i>Cranberries / french fries / buttered vegetables</i>	
Schweizer Rindsfilet 180 g 	66
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>	+16 +16
Capuns 	34
Tomate / Honig-Rosmarin-Lauchzwiebel / Bergkäse <i>Capuns / tomato / honey-rosemary-spring onion / mountain cheese</i>	
mit Bündnerfleisch <i>with Grison's meat</i>	+2 +2
Lammentrecôte 	52
Oliventapenade / Knoblauch / Ratatouille/ Enoki <i>Lamb entrecote / olives / garlic / ratatouille / enoki</i>	
Saku-Thunfisch  	46
Karotte / Kokos / Sesam / Koriander / Limette / Süsskartoffel <i>Saku tuna / carrot / coconut / sesame / coriander / lime / sweet potato</i>	
Doradenfilet  	42
Tomate / Zucchini / Pastinake / Pinienkerne / Limette <i>Sea bream fillet / tomato / courgette / parsnips / pine nuts / lime</i>	
Safran-Tagliatelle	45
Hummerschwanz / Hummerbisque / Haselnussöl / Parmesan <i>Saffron tagliatelle / lobster tail / lobster bisque / hazelnut oil / parmesan</i>	
Hausgemachte Ravioli 	39
Trüffel / Ricotta / Parmesan / Lauch <i>Homemade ravioli / truffle / ricotta / Parmesan / leek</i>	

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

Blattsalat im Knusperreis / Karotte / Rettich / Gurke / geröstete Erdnüsse / Sesam /
Limettendressing

*Lettuce with rice crisps / carrot / radish / cucumber / red radish / roasted peanuts / sesame /
lime dressing*

oder / or

Fruchtige Kokossuppe / Mangochutney

Rote Zwiebeln / Chili

Fruity coconutsoup / mango chutney / red onions / chili

oder / or

Quinoa-Gurkensalat

schwarze Baumnuss / Chili / Koriander

Quinoa and cucumber salad / black walnut / chili / coriander

Hauptgang / Main course

Raisubaggu

Reisbeutel / Pak Choy / Kefen / Lauch / Zwiebel / Sojasprossen / Bohnen /
Koriander / Zitronengras / Kokosmilch

Rice bag

Pak Choy / snow peas / leek / onion / soy sprouts / beans / coriander / lemongrass / coconut milk

oder/or

Basilikum-Kokos-Curry

Aubergine / Pleos / Jasminreis

Basil-coconut-curry / egg plant / pleos / jasmine rice

Dessert

Meringues, Beeren, Holundersorbet

Meringues / Berries / Elderberry sobet

3 Gang Menü 62
3 course menu 62

VON DER WELT IN DIE ALPEN

Desserts

Desserts

Crème brûlée / Zitronengras 16
Crème brûlée / lemongrass

Panna Cotta, Himbeer 16
Panna Cotta / raspberry

Schokoladenmousse, Sanddorn, Pistazie 16
Chocolate mousse / sea buckthorn / pistachio

Hausgemachte Engadiner Nusstorte 14
Baumnusseis / Rahm
Homemade engadin nut cake / walnut ice cream / whipped cream

Chäs Plättli 18
Schweizer Käseauswahl von der Sennerei Pontresina / Früchtebrot / Feigensenf
Swiss cheese platter from the local Sennerei Pontresina / fruit bread / fig mustard

Glace

Sorbet  4.5
Zitronensorbet / Mangosorbet
Lemon sorbet / mango sorbet

Rahmeis  4.5
Vanilleeis / Schokoladeneis / Kaffeeis / Baumnusseis / Erdbeereis / Kokoseis
Vanilla ice cream / chocolate ice cream / coffee ice cream / walnut ice cream /
Strawberry ice cream / coconut ice cream

+ Rahm 1.5
+Whipped Cream

VON DER WELT IN DIE ALPEN

Bedeutung der Symbole *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.

INFORMATION ABOUT INGREDIENTS IN OUR DISHES THAT MAY TRIGGER ALLERGIES OR INTOLERANCES IS AVAILABLE UPON REQUEST.

DESPITE THE UTMOST CARE TAKEN IN THE PRODUCTION AND PREPARATION OF OUR DISHES, TRACES OF ALLERGENS CANNOT BE COMPLETELY RULED OUT.

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>Grisson'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 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.*