

ALPENBLICK

ALPENKARTE

Unsere aromatische Genussküche ist von Beat Caduff und seiner Philosophie, Gerichte aus den Alpen neu zu interpretieren, inspiriert. Wir verwenden dafür die besten Produkte und stellen alles frisch her.

Auf unserer Terrasse und im Restaurant gibt es Gerichte für den kleinen und den grossen Hunger, ganz wie es Ihnen beliebt! Ausgiebiger und gepflegter gegessen wird in der «Caduff Stube», zum Lunch oder zum Dinner.

MENU OF THE ALPS



Our aromatic gourmet cuisine is inspired by Beat Caduff and his philosophy of re-interpreting dishes from the Alps. All of our dishes are thus freshly made using the best products.

On our terrace and in the restaurant there are dishes for small and large appetites, just as you wish! More extensive and cared for dining is provided in the „Caduff Stube“ during lunch or dinner.



ALPENBLICK

KALT • COLD

- **Hausgemachte Geflügelterrinerne mit Portwein-Zwiebel-Confit**
Homemade poultry terrine with port-onion-confit 25.—
- **Gerstentatar auf marinierten Randenscheiben** 
Barley tartare on marinated slices of beetroot 18.—
- **Rohmilchkäseteller mit Schmelzkartoffeln, Sauerrahm und Chutney** 
 - 3 Sorten, ca. 100 g
 - 5 Sorten, ca. 150 g*Raw milk cheese platter with fondant potatoes, sour cream and chutney* 18.— • 26.—
- **Ziegen- oder Hirschtrockenwurst (ca. 125 g) vom Gotthard zum Selberschneiden, dazu konfiert Fenchel**
Dried goat or deer sausage (ca. 125 g) from the Gotthard to cut yourself and served with fennel confit 14.—
- **Alpenblickplättli (ca. 180 g) mit Speck, Rohschinken und Trockenfleisch von Beats Lieblingsmetzgerei aus dem Wallis**
Dried meat platter (180 g) with bacon, raw ham and dried meat, Beat's favorite butcher from the Valais 35.—

SALATE • SALADS


- **Kartoffelsalat «Lac Leman»** 
ohne Speck • mit Speck 12.— • 15.—
Potato salad „Lac Leman“ without bacon • with bacon
- **Siedfleischsalat mit Apfel-Senf-Dressing**
Boiled meat salad with apple-mustard-dressing 24.—
- **Mischsalat nature mit Croutons** 
ohne Speck • mit Speck 13.— • 16.—
Mixed salad with croutons without bacon • with bacon

Unsere Salatsaucen:
französisches Apfeldressing oder
italienisches Kräuterdressing

Our dressings:
French apple-dressing or
Italian herb-dressing

SUPPEN • SOUPS

- **Lauch-Kartoffelsuppe, mit geröstetem Gruyère-Brot** 
klein, ca. 2 dl • gross, ca. 3 dl 12.— • 18.—
Leek-potato soup with roasted Gruyère-bread small, ca. 2 dl • big, ca. 3 dl
- **Kohlrabi-Safransuppe** 
klein, ca. 2 dl • gross, ca. 3 dl 10.— • 15.—
Kohlrabi-saffron soup small, ca. 2 dl • big, ca. 3 dl

 **Vegetarisch oder vegan**
Vegetarian or vegan

ALPENBLICK

UNSERE SPEZIALITÄT OUR SPECIALITY

Hausgemachte Ravioli «Alpenblick»





- mit Kabierrind-Portweinfüllung • oder Büffelricotta-Spinatfüllung 

Homemade ravioli „Alpenblick“

- with Kabierbeef-portwine filling • buffalo-ricotta-spinach filling

klein / small 26.— • gross / big 35.—

WARM

- **Quiche mit Alpgruyère und Salatbeilage**  23.—
Quiche with alp milk Gruyère, served with salad
- **Spätzlipfanne à la «Furkapass Arosa»**  24.—
„Spätzli“ pan (egg noodle pasta) Furkapass Arosa style
- **Kartoffelgratin mit Testa-Nera Steinpilzen**  28.—
Potato gratin with Testa-Nera-porcini mushrooms
- **«Cadufferli» Hacktätschli mit Tomatenbasilikumsauce und Rosmarinkartoffeln**
• 2 Stück, ca. 120 g
• 3 Stück, ca. 180 g
• 4 Stück, ca. 240 g
28.— • 33.— • 38.—
„Cadufferli“ meat balls with tomato-basil-sauce and rosemary potatoes
• 2 pieces, ca. 120 g
• 3 pieces, ca. 180 g
• 4 pieces, ca. 240 g
- **Traditionelles Siedfleisch mit Meerrettich, Schmelzkartoffeln und Gemüse** 36.—
Traditional boiled meat with horseradish, fondant potatoes and vegetables
- **Kalbs-Rib-Eye gebraten mit Steinpilzsauce, Gemüse und Beats Puschlaver Polenta** (solange Vorrat) 48.—
Roasted veal-rib-eye served with porcini mushroom sauce, vegetables and Beat's Puschlaver semolina polenta (while stocks last)
- **Maispouletbrust mit Rosmarinjus, Quarkspätzli und Gemüse** 34.—
Corn-fed chicken breast with rosemary jus, „Spätzli“ (egg noodle pasta) and vegetables
- **Curry-Ingwer-Linseneintopf mit Rüebl, Sellerie und Lauch**  28.—
Curry-ginger-lentil stew with carrots, celery and leek

ALPENBLICK

SÜSSES • SWEETS

- **Jolis selbstgemachte Kuchen**
(täglich frisch) **6.– bis 8.–**
Joli's daily homemade fresh cakes
- **Profiteroles**
mit Felchlin Grand Cru
Schokoladencreme **16.–**
Profiteroles
with Felchlin Grand Cru
chocolate cream
- **Karamellierte Birne**
mit Vanillesauce **12.–**
Caramelised pear
with vanilla sauce
- **Frisches Karamellköpfl** **10.–**
Fresh caramel pudding
- **Die legendäre Riesencremeschnitte**
(am besten für 2 Personen) **24.–**
The legendary giant
„Millefeuille“ cream cake
(best for 2 persons)

KINDER • KIDS

- **«Cadufferli» Hacktätschli**
mit Gemüse und Kartoffeln **14.–**
„Cadufferli“ meat balls
with vegetables and potatoes
- **Nüdeli**
mit Tomatensauce **12.–**
Thin noodles
with tomato sauce
- **Spätzli**
mit Rahmsauce und Gemüse **12.–**
„Spätzli“ (egg noodle pasta)
with cream sauce und vegetables
- **Vegetarische Ravioli** **18.–**
Vegetarian ravioli

Allergien

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Fleischdeklaration

Wir legen grössten Wert auf Fleisch und Geflügel aus artgerechter und chemiefreier Tierhaltung.

Unser Fleisch kommt aus:

- Rind, Kalb, Schwein = CH • Geflügel = CH, F
- Köche = CH, D

Allergies

Our staff will be happy to inform you about ingredients in our dishes that can cause allergies or intolerances.

Meat declaration

We attach great importance to meat and poultry from species-appropriate and chemical-free animal husbandry.

Our meat's origin:

- beef, veal, pork = CH • poultry = CH, F
- cooks = CH, D