



Menu

**TGI MANGIA BAIN, VIVA BAIN.**

# Antipasti & Insalate

## ANTIPASTI

RANDENCARPACCIO  18  
Rote Beete mit Rucola und Parmesan

CARPACCIO DI BRESAOLA 20

THUNFISCHTARTAR 22  
mit Salat

RINDSTARTAR 70/140GR 19/32  
mit Toastbrot

BRUSCHETTE  12  
mit Tomaten

BRUSCHETTE TRIO  14  
Variation von dreierlei Bruschette

## ZUPPE

SÜSSKARTOFFELSUPPE  15  
Vegan | Mit Kokos, Ingwer und Limette

ZUPPA DEL GIORNO 12

## INSALATE

INSALATA CAPRESE  20  
Tomaten der Saison mit Büffelmozzarella

BAUERN Salat  20  
Tomaten, Gurke, Oliven, Zwiebeln und Schafskäse

FENCHELSALAT  15  
Vegan | mit fruchtiger Note

## Salatbar

INSALATA VERDE 9

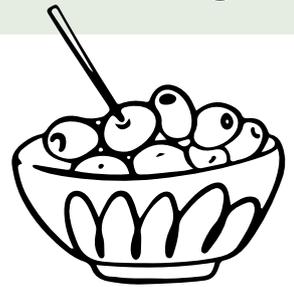
INSALATA DELLA CASA 10/15/21  
Bunter gemischter Salat  
Klein, mittel, gross

DRESSINGS NACH WAHL:  
ITALIENISCH, FRANZÖSISCH, BALSAMICO

Als Topping:

POULET ODER GARNELEN 8

Per il  
pomeriggio  
14-17H30



HUMUS & GRISSINI  10  
Vegan | fatti in casa

OLIVEN & GRISSINI  9  
Vegan | fatti in casa

TOSTADA MISTA 10  
Toastbrot mit Schinken und / oder Käse überbacken

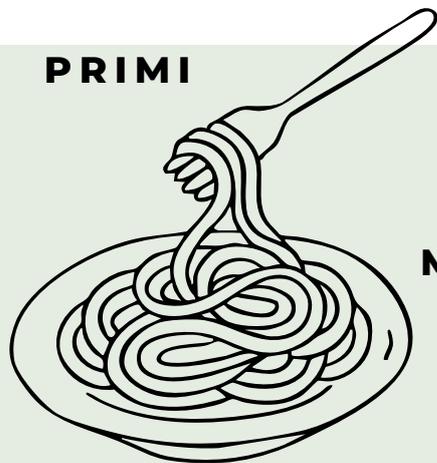
CLUBSANDWICH 22  
Toastbrot mit Hühnerbrust, Speck, Tomaten, Salat,  
Mayonnaise und Ei

BRUSCHETTE  12  
mit Tomaten

BRUSCHETTE TRIO  14  
Variation von dreierlei Bruschette

# Primi & Secondi

## PRIMI



### MIX & MATCH

Kombinieren Sie  
Ihre liebste Pasta:

PENNE  
SPAGHETTI  
TAGLIATELLE FATTE IN CASA

... mit einer unserer köstlichen Saucen:

FRISCHES PESTO	✓	22
TOMATENSAUCE	✓	16
GAMBERI mit Tomaten und Petersilie		27
VERDURE Erbsen, Zucchini, grüner Spargel	✓	22
SAUCE BOLOGNESE		20
STEINPILZ-RAHMSAUCE	✓	25
CARBONARA		21
ARRABBIATA	✓	19
LASAGNA VEGETARIANA	✓	25
LASAGNA AL FORNO		25

GNOCCHI mit Butter und Salbei	✓	22
MELANZANE PARMIGIANA	✓	23
STEINPILZ RISOTTO	✓	25

## SECONDI

WIENER SCHNITZEL mit Pommes Frites		46
BURGER ALPIN RIND / VEGGIE mit Tomaten, Salat, Essiggurken, Bergkäse, Barbecuesauce & frischen Zwiebeln		32
KALBSLEBERLI mit Spätzli		36
ENTRECOTE (220GR.) mit saisonalem Gemüse und Pommes frites oder Rosmarinkartoffeln oder Risotto		49



Unsere Preise sind in CHF und inklusive Mehrwertsteuer

# Pizze

MARGHERITA	✓	13/16	DIAVOLA E ZOLA		21/24
Tomaten, Mozzarella, frischer Basilikum			Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola		
NAPOLI		14/17	ITALIA	✓	20/23
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oregano			Tomaten, Mozzarella, Rucola, Ziegenkäse, Basilikumöl, Kirschtomaten		
PROSCIUTTO		16.5/19.5	GRANDIOSA		22/25
Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken			Tomaten, Mozzarella, Rindfleisch, Steinpilze, Zwiebeln		
<b>Optional Champignons oder Ananas je CHF 1.5 extra</b>					
TONNO E CIPOLLE		18/21	POPEYE	✓	20/23
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln			Tomaten, Mozzarella, Spinat, Parmesan, Ei		
ROMANA		19/22	BISMARCK		21/24
Tomaten, Mozzarella, Oliven, Sardellen, Kapern, Oregano			Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Ei		
CALZONE		19/22	MESSICANA		22/25
Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken			Tomaten, Mozzarella, Speck, Peperoni, Zwiebeln, Peperoncino		
QUATTRO STAGIONI		21/24	SALMONE		22/25
Tomaten, Mozzarella, Oliven, Hinterschinken, Champignons, Artischocken			Tomaten, Mozzarella, geräucherter Lachs, Mascarpone, Zucchini		
VEGETARIANA	✓	18/21	ZOLA & MELE	✓	22.5/25.5
Tomaten, Mozzarella, verschiedene Gemüse			Mozzarella, Äpfel, Gorgonzola		
CAPRICCIOSA		20.5/23.5	BRESAOLA		23.5/26.5
Tomaten, Mozzarella, Oliven, Hinterschinken, Champignons, Peperoni, Kapern			Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Steinpilze		
DIABOLEZZA		19/22	RUSTICA		23/26
Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Zwiebeln, Peperoni			Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Ziegenkäse, Artischocken		
ENGADINERHOF		22.5/25.5	TUTTO MARE		27/30
Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Rohschinken, Rucola, Kirschtomaten			Tomaten, Mozzarella, Lachs, Thunfisch, Sardellen, Garnelen		
BUFALINA	✓	21/24			
Tomaten, Mozzarella, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, frischer Basilikum					

ZUSCHLAG: ANANAS, PILZE, SARDELLEN CHF 1.5 · SALAMI CHF 3 · GARNELEN, BÜFFELMOZZARELLA, BRESAOLA, ROHSCHINKEN, LACHS CHF 5

Unsere Preise sind in CHF und inklusive Mehrwertsteuer

# Dolci

## CLASSICI

SWEET PIZZA NUTELLA mit Banane oder Erdbeeren & Sprinkles	12
TIRAMISÙ	9.5
ENGADINER NUSSTORTE Hausgemacht · mit Rahm	6.5

## DOLCI DES TAGES

FRAGEN SIE UNSERE MITARBEITENDEN  
NACH DER TAGESAKTUELLEN VARIANTE

SOMMERTIRAMISÙ Mascarponecreme mit Biskuit und Früchten	9.5
PANNA COTTA	9.5
FRÜCHTE-TRIFLE mit Meringue, Rahm und frischen Früchten	10

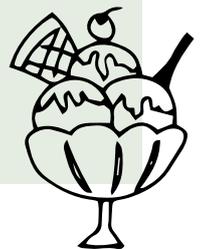
## GELATI

AFFOGATO AL ENGADINERHOF Vanilla Dream Glace mit einem Espresso	8.5
COLONEL Lemon & Lime Sorbet mit eisgekühltem Vodka	11

LITTLE NOCINO Maple Walnut Glace, Nocino Likör, Rahm, Meringue	14
HEISSI LIEBI Vanilla Dream Glace mit Rahm und heissen Himbeeren	11
I LOVE YOU Vanilla Dream Glace, frische Erdbeeren, Erdbeersauce, Meringue	15
KUGEL GLACE Grosse Auswahl an Mövenpick Glacesorten	5

*la nostra gelato*

- SWISS CHOCOLATE
- MAPLE WALNUT
- VANILLA DREAM
- PISTACHIO
- STRAWBERRY
- COOKIES & CARAMEL
- LEMON & LIME SORBET
- STRACCIATELLA
- ESPRESSO CROQUANT
- PASSION FRUIT & MANGO SORBET
- BLUEBERRY-CHEESECAKE
- COCONUT



Unsere Preise sind in CHF und inklusive Mehrwertsteuer

Dolci • Desserts

# Bevande

## SOFTS

GAZOSA AMARA / CITRUS Bitterorange oder Zitrone	5.5/3.3dl
RIVELLA ROT, BLAU SHORLEY, COCA COLA/ ZERO	5/3.3dl
EISTEE LEMON	3/2dl – 4/3dl
MINERAL MIT/OHNE	4/3.5dl – 7.5/10dl
PONTRESINER HAHNENWASSER	6/10dl



## APERITIVI

GIN TONIC ALKOHOLFREI	14
SENZA SPRITZ ALKOHOLFREI	10
APEROL SPRITZ	12
LIMONCELLO SPRITZ	12
CAMPARI SPRITZ	12
HUGO	10.5
CAMPARI, SODA ODER ORANGE	7.5
GIN TONIC	11
GIN TONIC PREMIUM Monkey 47, The Botanist, Hendricks	16

## VINI AL CALICE

PREIS PRO DL

*weiss*

FLASCHENWEINE?  
SEPARATE KARTE!

MALANSER PINOT BLANC	5
<b>von Salis AOC</b> · Intensiver Duft nach gelben Früchten und kandierten Drops	
PINOT GRIGIO SPAZIO	6
<b>Friuli DOC</b> · Spritzig, frisch und mit zarter Frucht	
BÜNDNER RIESLING SILVANER	6
<b>von Salis AOC</b> · Frischer, eleganter und runder Körper	
WEISSWEINSCHORLE	7/2dl

*rosé*

EAU DE PROVENCE ROSÉ	7
<b>2024, Provence</b> · Frischer cremiger Rosé voller Spannung und Frucht Komplexität	
OEIL DE PERDRIX AOC	6
<b>H.Badoux (Pinot Noir)</b> · Spritzig frisch und mit zarter Frucht	

*rot*

PRIMITIVO AMABILE SPAZIO	6
<b>Salento IGT</b> · Lieblich-fruchtiger, harmonischer Rotwein mit kräftigem Körper	
NERO D'AVOLA SPAZIO	6
<b>Sicilia DOC</b> · Intensives, lebendiges Granatrot, fruchtiger Geschmack	
SFORZATO SAN DOMENICO	8
<b>2018, Triacca DOCG (Nebbiolo)</b> · Warm und voll, mit kräftigen Aromen nach Pflaumenkompott und Rosinen	
AMARONE DELLA VALPOLICELLA	8
<b>2019, Casalforte DOCG</b> · Weicher Auftakt, ausdrucksstarke Frucht, fein strukturiert	

Unsere Preise sind in CHF und inklusive Mehrwertsteuer

# Bevande

## BUBBLES PREIS PRO DL

PROSECCO LE COLTURE "SYLVOZ", GLERA 7.5

ZERO'SI - ALKOHOLFREI 7

## BIRRE

Viva!

### OFFENAUSSCHANK

CALANDA 3.5/2dl - 4.5/3dl - 6/5dl

RADLER 4.5/3dl - 6/5dl

### ENGADINER BIERE

BERNINA 6/3.3dl

PALÜ 6.5/3.3dl

TRAI FLUORS IPA 6.5/3.3dl

### WEITERE BIERE

HACKER PSCHORR HEFEWEIZEN 7/5dl

ERDINGER ALKOHOLFREI 7/5dl

CALANDA ZERO (ALK.FREI) 5/3.3dl

PANACHE ZERO (ALK.FREI) 7/5dl

SUURE MOSCHT 6/5dl  
mit oder ohne Alkohol

## DIGESTIVI

### WHISKEY

BULLEIT, 45% 13/4cl

LAPHROAIG 10 YRS, 40% 15/4cl

MAKER'S MARK, 45% 13/4cl

JOHNNIE WALKER RED LABEL, 40% 11/4cl

### SPIRITUOSEN

GRAPPA AMARONE PAESANELLA, 41% 7/2cl

GRAPPA BAROLO · ODER MOSCATO PAESANELLA, 41% 7/2cl

BÜNDNER CHRÜTER, 41% 4/2cl - 6/4cl

BRAULIO, 21% · ODER APPENZELLER, 29% 5.5/4cl

RAMAZZOTTI, 30% 5.5/4cl

### LIKÖRE

MARTINI WEISS, 15% 5.5/4cl

BAILEYS IRISH CREAM, 17% 7.5/4cl

AMARETTO DISARONNO, 28% 5/2cl - 7.5/4cl

Unsere Preise sind in CHF und inklusive Mehrwertsteuer

# Heisse Getränke

---

ESPRESSO	4.5
DOPPELTER ESPRESSO	6
CAFE CREME	4.5
KOFFEINFREIER CAFE	4.5
LATTE MACCHIATO	5.5
CAPPUCCINO	5.5
SCHOKOLADE / OVOMALTINE heiss/kalt	5

## Unsere Tees

VON AVANTCHA 6

RUSH HOUR BERRY

LEMON VERBENA & LAVENDER

ORGANIC CHAMOMILE COOLER

MAJESTIC EARL GREY

ROOIBOS VANILLA EARL GREY

ORGANIC MINT DUO



---

Unsere Preise sind in CHF und inklusive Mehrwertsteuer

Bevande • Getränke

# Informationen

---

Über **Allergene und detaillierte Inhaltsstoffe** in unseren Gerichten informieren unsere Mitarbeitenden Sie gerne.

## **Fleisch- und Fischdeklaration**

- Kalb: Schweiz
- Schwein: Schweiz
- Rind: Schweiz / Uruguay\* / Argentinien\*
- Geflügel: Schweiz
- Hirsch: Österreich / Deutschland
- Wolfsbarsch: Italien FA037
- Meeresfrüchte / Krevetten: Vietnam FA0510/61
- Lachs: Schottland
- Thunfisch: Spanien

\*kann mit Antibiotika und / oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

## **Fatto in casa**

„Hausgemacht“ (fatto in casa) bedeutet bei uns: mit Liebe und von Hand zubereitet - direkt hier in der Pizzeria Alpin.

## **Vegetarisch**

Unsere vegetarischen Speisen sind gekennzeichnet. Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne zu veganen Gerichten.

## **Preise**

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.