

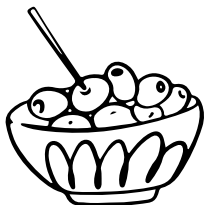


Menu

TGI MANGIA BAIN, VIVA BAIN.

Antipasti & Insalate

ANTIPASTI & KLEINE KÖSTLICHKEITEN



SPUNTINO ALPIN ✓ 12

Knusprige Grissini mit hausgemachter Tomaten-Tapenade aus sonnengetrockneten Tomaten und pikanter Oliven-Pâté

FISCHKNUSPERLI 16

Saftige, knusprig frittierte Zanderfilet-Stücke, serviert mit Pommes Frites und cremiger Sauce Tartare

BRUSCHETTA CLASSICA ✓ 10

Geröstete Brotscheiben belegt mit frischen Tomaten, Knoblauch und Olivenöl

SÜSSKARTOFFEL-POMMES ✓ 9

Knusprig frittierte Süsskartoffel-Sticks

BEEF TARTAR 70G/140G 19/32

mit Toast

INSALATE

WINTERSALAT ✓ 16

Radicchio und Rucola, mit frischen Orangenfilets, roten Zwiebeln & Walnüssen

WARMER CAPRESE-SALAT ✓ 16

Büffelmozzarella auf warmer Tomatensauce mit Oliven

NÜSSLISALAT 18

Feldsalat garniert mit gekochtem Ei und herzhaftem Speck

GRÜNER SALAT ✓ 10/12

HAUSSALAT ✓ 12/14

Gemischter Salat nach Art des Hauses



DRESSINGS NACH WAHL:
FRANZÖSISCH
BALSAMICO-VINAIGRETTE

ALPINE HERZSTÜCKE

Traditionelle Köstlichkeiten

UNSERE GERSTENSUPPE 15

Herzhafte und wärmende Bündner Gerstensuppe

KÄSE-FONDUE ✓ 29 P.P.

Das Pontresiner Gletscher Fondue mit Brot und Kartoffeln, ab 2 Personen. Preis pro Person

UNSER RÖSTI-KLASSIKER 24

Rösti, Speck und Spiegelei mit Trüffel-Steinpilz-Crème

CHÄSSPÄTZLI ✓ 26

Hausgemachte Spätzli mit lokalem Käse und knusprigen Zwiebeln

Primi & Secondi

PASTA & RISOTTO



TAGLIATELLE AL PESTO INVERNALE ✓ 21

Tagliatelle mit unserem Winter-Pesto aus Schwarzkohl und Nüssen

HAUSGEMACHTE LASAGNE 25

Traditionell gebackene Lasagne aus dem Ofen

TAGLIOLINI BOLOGNESE 21

Tagliolini mit klassischer Bolognese-Sauce

TAGLIATELLE DI BOSCO ✓ 25

Tagliatelle mit Steinpilzen und einer Trüffelnote

RISOTTO FUNGHI PORCINI ✓ 25

Cremiges Risotto mit frischen Steinpilzen

SECONDI

OSSOBUCO ALLA MILANESE 39

Geschmorte Kalbshaxe Mailänder Art, serviert mit Safran-Risotto

ALPIN BURGER (150 G) 32

Hirschburger, Bacon-Jam, gegrillter Apfel und Käse, serviert mit Pommes Frites

TAGLIATA DI MANZO (220 G - 250G) 45

Rinds-Entrecôte mit Rucola, gehobelem Parmesan und Balsamico-Reduktion, mit Pommes Frites

KALBSLEBER MIT SPÄTZLI 36

Zarte Kalbsleber, serviert mit hausgemachten Spätzli

Bon appetit!





FRISCH AUS DEM HOLZOFEN

PIZZE CLASSICHE

MARINARA ✓ 12/14

Tomaten, Knoblauch, Oregano

MARGHERITA ✓ 13/16

Tomaten, Mozzarella, frischer Basilikum

NAPOLI 14/17

Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oregano

PROSCIUTTO 16.5/19.5

Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken
Optional: + Funghi / Champignons CHF 2

TONNO E CIPOLLE 18/21

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern

DIAVOLA 20/23

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami

QUATTRO STAGIONI 21/24

Tomaten, Mozzarella, Pepperoni (Paprika)
Hinterschinken, Pilze, Artischocken

VEGETARIANA ✓ 18/21

Tomaten, Mozzarella, Grillgemüse

CALZONE 16.5/19.5

Gefüllte Pizza mit Tomaten, Mozzarella,
Hinterschinken

AI 5 FORMAGGI 20/23

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Brie,
Taleggio, Bergkäse

ZUSCHLÄGE:

SARDELLEN CHF 3 • BÜFFELMOZZARELLA,
FLUSSKREBS-SCHWÄNZE, BRESAOLA,
ROHSCHINKEN (PROSCIUTTO CRUDO) JE CHF 5

BUFALINA 22/25

Tomaten, Mozzarella, Büffelmozzarella, Rucola

BISMARCK 21/24

Tomaten, Mozzarella, herzhafter Speck, Ei

PIZZE GOURMET

GIOVANE ALPINE 25

Tomaten, Bergkäse, Kartoffeln, Bresaola, Steinpilze,
Rucola

ENGADINERHOF 2.0 25

Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Grana, Rucola

PIZZE BIANCHE

BOLOGNA (WEISS) 25

Mozzarella, Büffelmozzarella, Mortadella, Pistazien

HEIDI (WEISS) 25

Mozzarella, Ziegenkäse, Bresaola, frische
Apfelscheiben und Walnüsse

SAMPEI (WEISS) 26

Mozzarella, Steinpilze, Flusskrebsschwänze, Rucola

FOCACCE



AGLIO & ROSMARINO ✓ 12

Olivenöl, Knoblauchöl, Rosmarin und
Maldon-Salz

GOLOSA 16

Herzhafter Speck, Sesam und ein Hauch
Honig

ITALIA 17

Rohschinken, Grana-Flakes und Rucola

Unsere Preise sind in CHF und inklusive Mehrwertsteuer

Dolci

CLASSICI *Italienische & alpine Klassiker*

TIRAMISU CLASSICO 9.5

Unser hausgemachter Klassiker: luftige Mascarpone-Crème, Kaffee und Löffelbiskuit

PANNA COTTA 9.5

Serviert mit Erdbeer-Topping

ENGADINER NUSSTORTE 6.5

Der alpine Klassiker, hausgemacht! Gefüllt mit karamellisierten Walnüssen.
Optional mit Schlagrahm

SWEET PIZZA 12

Knusprige Pizza aus dem Holzofen, bestrichen mit Nutella & Streuseln, optional mit Banane

*Adults
only*

GELATI MIT SCHUSS

AFFOGATO AL ENGADINERHOF 8.5

1 Kugel Vanilla Dream Glace, übergossen mit heissem, starkem Espresso

COLONEL 8

1 Kugel erfrischendes Lemon & Lime Sorbet, serviert mit eisgekühltem Wodka

LITTLE NOCINO 9

1 Kugel Maple Walnut Glace, verfeinert mit Nocino und Rahm

EIS & SORBETS

Mövenpick Selection

HEISSI LIEBI 8

1 Kugel Vanilla Dream Glace, übergossen mit warmen Himbeeren und Schlagrahm

COUPE DANEMARK 8

1 Kugel Vanilla Dream Glace, übergossen mit heisser Schokoladensauce und Schlagrahm

KUGEL GLACE 4.5

Grosse Auswahl an Mövenpick Glacesorten

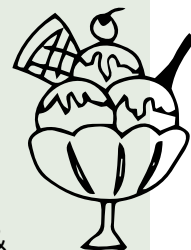
SCHLAGGRAHM 1.5

la nostra gelato

- SWISS CHOCOLATE
- MAPLE WALNUT
- VANILLA DREAM
- PISTACHIO
- STRAWBERRY
- COOKIES & CARAMEL
- STRACCIATELLA
- ESPRESSO CROQUANT
- RUM RAISIN

SORBETS

- LEMON LIME
- PASSION FRUIT & MANGO



Unsere Preise sind in CHF und inklusive Mehrwertsteuer

Dolci • Desserts

Bevande

SOFTS

GAZOSA AMARA / CITRUS 5.5/3.3dl
Bitterorange oder Zitrone

RIVELLA ROT, BLAU 5/3.3dl
SHORLEY, COCA COLA/ ZERO

EISTEE LEMON 3/2dl – 4/3dl

MINERAL MIT/OHNE 4/3.5dl – 7.5/10dl

PONTRESINER 6/10dl
HAHNENWASSER



APERITIVI

GIN TONIC ALKOHOLFREI 11

SENZA SPRITZ ALKOHOLFREI 10.5

APEROL SPRITZ 12

LIMONCELLO SPRITZ 12

CAMPARI SPRITZ 12

HUGO 12

CAMPARI, SODA ODER ORANGE 7.5

GIN TONIC 11

GIN TONIC PREMIUM 16
Monkey 47, The Botanist, Hendricks

VINI AL CALICE

PREIS PRO DL

FLASCHENWEINE?
SEPARATE KARTE!

weiss

VEILLON AU CLOÎTRE – AIGLE 6
GRAND CRU AOC CHABLAIS

Propriete Veillon • Unsere Empfehlung, leicht und fruchtig mit einer Note Lindenblüte

CLOS DU PARADIS – AIGLE 7
GRAND CRU AOC CHABLAIS

Propriete Veillon • Unsere Gourmet Empfehlung, vollmundiger Abgang mit mineralischer Note

MALANSER PINOT BLANC 5

Salis AOC • Intensiver Duft nach gelben Früchten und kandierten Drops

PINOT GRIGIO SPAZIO 6

Friuli DOC • Spritzig, frisch und mit zarter Frucht

BÜNDNER RIESLING SILVANER 6

Salis AOC • Frischer, eleganter und runder Körper

WEISSWEINSCHORLE 7/2dl

rosé

EAU DE PROVENCE ROSÉ 7

2024, Provence • Frischer cremiger Rosé voller Spannung und Fruchtkomplexität

OEIL DE PERDRIX AOC 6

H.Badoux (Pinot Noir) • Spritzig frisch und mit zarter Frucht

Unsere Preise sind in CHF und inklusive Mehrwertsteuer

Bevande

VINI AL CALICE

PREIS PRO DL

rot

FLASCHENWEINE?
SEPARATE KARTE!

HARMONIE DU CLOITRE 7.5
AIGLE AOC CHABLAIS

Propriete Veillon • Cuvée aus Gamaret, Merlot,
Cabernet Franc, Noten von Vanille & Pfeffer

PRIMITIVO AMABILE SPAZIO 6

Salento IGT • Lieblich-fruchtiger,
harmonischer Rotwein mit kräftigem Körper

NERO D'AVOLA SPAZIO 6

Sicilia DOC • Intensives, lebendiges Granatrot,
fruchtiger Geschmack

SFORZATO SAN DOMENICO 8

2018, Triacca DOCG (Nebbiolo) • Warm und voll, mit
kräftigen Aromen nach Pflaumenkompott und Rosinen

AMARONE DELLA VALPOLICELLA 8

2019, Casalforte DOCG • Weicher Auftakt,
ausdrucksstarke Frucht, fein strukturiert

BUBBLES PREIS PRO DL

PROSECCO LE COLTURE 7.5
"SYLVOZ", GLERA

ZERO'SI – ALKOHOLFREI 7

BIRRE

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

TRAIS FLUORS IPA 6.5/3.3dl

WEITERE BIERE

HACKER PSCHORR 7/5dl
HEFEWEIZEN

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



Unsere Preise sind in CHF und inklusive Mehrwertsteuer

Bevande • Getränke

Bevande

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
-------------------------	----------------

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 / Italien
- Rind: Schweiz / Uruguay*
- Bresaola: Italien
- Salami: Italien
- Hinterschinken: Italien
- Hirsch: Schweiz
- Speck: Schweiz
- Zander: FAO04/FAO05
- Flusskrebse: FAO05
- Thunfisch: Westlicher Indischer Ozean (Fanggebiet 51)

*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.