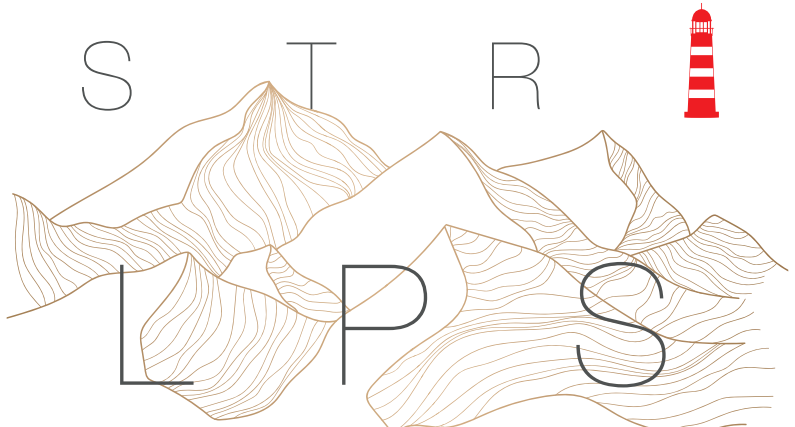


U S T R I A A L P S U



Liebe Gäste,

Herzlich willkommen in unserer „Ustria Alpsu“, der goldenen Mitte der Kantone Graubünden und Uri. Hier, in unserem Bijou mitten in der Berglandschaft, schaffen wir eine Atmosphäre, die von Persönlichkeit und erlesenem Handwerk geprägt ist.

In unserem kleinen Bijou streben wir danach, ein authentisches alpines Erlebnis zu schaffen. Die kulinarische Reise in unserer Küche zeichnet sich durch ein besonderes Augenmerk auf Handwerkskunst aus, wobei alle Pastagerichte liebevoll hausgemacht sind.

Wir setzen konsequent auf Regionalität, da wir fest davon überzeugt sind, dass frisch zubereitete Gerichte nicht nur besser schmecken, sondern auch gesünder sind. Durch zahlreiche Partnerschaften mit Schweizer Unternehmen leisten wir einen aktiven Beitrag zur Nachhaltigkeit.

Genießen Sie bei uns gutbürgerliche Küche mit Veltliner Flair und erlesene Weine von herausragenden Winzern.

Unser Motto „Klein, aber fein“ durchzieht dabei jede Facette unseres Schaffens, um Ihnen stets ein besonderes kulinarisches Erlebnis in unserem Bijou zu bieten.

Wir wünschen Ihnen von Herzen einen wunderschönen Aufenthalt bei uns.

Ihre Gastgeber

Pierina Tschuor & Mathias Cavegn mit dem Alpsu-Team

Vegetarisch

| | |
|---|-------|
| Risotto d'izuns | 24.00 |
| Heidelbeerisotto mit hausgemachtem Mascarponeeis | |
| Tagliarins | 25.00 |
| Hausgemachte Nudeln mit Lauch, Karotten, Zucchini an Rahmsauce | |
| Malfatti | 23.00 |
| Hausgemachte Ricotta-Spinat-Spätzli mit Salzeibutter an Rahmsauce | |
| Kartoffel-Gnocchis | 25.00 |
| Hausgemachte Kartoffelgnochi an Gorgonzolasauce mit Baumnüsse und Bienen | |
| Pizzoccheri | 25.00 |
| Hausgemachte Buchweizennudeln mit Kartoffeln, Wirz, Karotten an Rahmsauce | |

Fleisch und Fisch

| | |
|---|-------|
| Frische Kalbsleber alla Mef's | 31.00 |
| Salzeibutter und rote Zwiebeln mit Rösti | |
| Hacktätschli | 28.00 |
| Hackfleischbällchen mit Bramata Polenta, Gemüse und Bratensauce | |
| Lughanigetti | 29.00 |
| Schweinswürstchen mit Safran-Risotto, Rotweinjus und Gemüse | |
| Kalbsrahmschnitzel | 37.00 |
| Kalbsschnitzel mit hausgemachten Nudeln an Pilzrahmsauce und Gemüse | |
| Mef's Surf and Turf | 59.00 |
| Rindsfilet mit Hummerschwanz, Spezialsauce und Risotto | |



Geschätzte Gäste

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass wir keine Abänderungen der Gerichte berücksichtigen können. Unsere Gerichte sind so abgestimmt, dass sie harmonisieren. Vielen Dank für Ihr Verständnis

Kalte Gerichte

| | |
|--|-------|
| Haussalat | 21.00 |
| Gemischter Salat mit Röstikroketten gefüllt mit Käse an Hausdressing | |
| Plättli | 29.00 |
| Trockenfleisch und Käse Spezialitäten | |

Dessert

| | |
|---|-------|
| Torta dalla Nonna | 7.50 |
| Mürbeteiggebäck gefüllt mit Vanillecreme | |
| Täglich frische Fruchtkuchen (Schlagrahm +1.50) | 8.00 |
| Aprikosen oder Zwetschgen | |
| Mef's Cremeschnitte | 12.00 |
| Blätterteig gefüllt mit luftiger Vanillecreme und Beerenkompott | |
| Coccas da meila | 12.00 |
| Apfelküchlein mit hausgemachtem Mascarponeeis und Vanillesauce | |

Kinderteller

In Anerkennung der Bedeutung einer ausgewogenen Ernährung bieten wir unseren jungen Gästen die gleichen köstlichen Hauptgerichte in speziell abgestimmten, kleineren Portionen an.

Die Kinderportionen bieten wir zu einem reduzierten Preis von minus 7.- pro Gericht an.

Die Kinderteller servieren wir ausschliesslich Kindern bis 12 Jahren.

Sirocco Tee

Tee trinken hat Tradition, ist Kultur. Geniessen Sie den offenen Tee im Beutel aus kontrolliert biologischem Anbau.

Lassen Sie den Tee einige Minuten ziehen, damit er sein volles Aroma entfalten kann. Wir servieren Ihnen diverse Sorten im 3 dl Glas.

Die praktischen Teebeutel sind aus biologisch abbaubarem Material auf der Basis von Maisstärke (also kein Nylon) von Hand befüllt und gefertigt. Der dazu benötigte Faden für die Naht ist ein naturbelassener Baumwollfaden. Die einzelnen Beutel können als Merkmal der Handfertigung manchmal kleine Toleranzen in der Grösse aufweisen. Aber genau darum sind sie kleine Kunstwerke – Beutel für Beutel.

Moroccan Mint

Bio-Kräutertee aus marokkanischer Nanaminze

Fasziniert mit unvergleichlich intensivem Aroma und dem belebenden Duft reiner marokkanischer Nanaminze. Ein erfrischender Genuss für alle Sinne

Piz Palü

Bio-Kräutertee aus der Schweiz

Ein Gedicht der Natur mit den besten Zutaten aus den Bio-Bergkräutergärten der Schweizer Alpen. Wohltuend, anregend und mit betörendem Duft.

Red Kiss

Bio-Früchtetee

Eine erlesene Mischung sonnenverwöhnter Zutaten aus biologischem Anbau voller fruchtig-sinnlicher Magie. Verführt selbst anspruchsvolle Gaumen immer wieder aufs Neue.

Verbena

Bio-Verveinetee

Biologisch angebaute Zitronenverbene aus Marokko mit herrlich erfrischendem Geschmack.

Japanese Sencha

Bio-Grüntee aus Japan

Sencha ist ein grüner Tee, dessen besondere Eigenschaft ein markanter und frischer Geschmack ist und der über sehr gleichförmige, smaragdfarbene Blätter verfügt. Typisch für japanische Grüntees ist, dass sie mit heisser Luft vorgetrocknet und anschliessend meist kurzzeitig mit heissem Dampf behandelt werden, um die Fermentation zu unterbrechen.

Purple Breeze (Schwarztee)

Bio-Darjeeling

Gepflückt in den traditionsreichen Teegärten an den südlichen Hängen des Himalaya. Ein Darjeeling mit der charakteristisch lieblichen Würze.

Erfrischendes

| | | |
|--|--------|------|
| Vivi Kola | 3.3 dl | 6.00 |
| Vivi Kola Zéro | 3.3 dl | 6.00 |
| Vivi Bio Eistee 100% Schweizer Bio Tee | 3.3 dl | 6.00 |

Vivi Getränke werden in Eglisau, Schweiz hergestellt

| | | |
|-------------------|--------|------|
| Rhazünser/ Arkina | 4 dl | 5.00 |
| Rhazünser/Arkina | 8 dl | 8.50 |
| Elmer Citro | 3.3 dl | 5.50 |
| Rivella rot/blau | 3.3 dl | 5.50 |
| Sinalco | 3.3 dl | 5.50 |
| Schweppes Tonic | 2 dl | 5.00 |

Möhl Apfelsaft Produkte

| | | |
|--------------------------------|------|------|
| Shorley | 5 dl | 6.50 |
| Suure Moscht Trüb | 5 dl | 7.50 |
| Suure Moscht ohne Alkohol Trüb | 5 dl | 7.50 |

Bier vom Fass

| | | |
|-----------------------|------|------|
| Feldschlösschen Lager | 2 dl | 4.00 |
| Feldschlösschen Lager | 3 dl | 5.50 |
| Feldschlösschen Lager | 5 dl | 7.00 |

Spezialbier

| | | |
|---|--------|------|
| Feldschlösschen Schlossgold (alkoholfrei) | 3.3 dl | 5.50 |
| Schneider-Weisse Original | 5 dl | 7.50 |
| Schneider-Weisse Original (alkoholfrei) | 5 dl | 7.50 |

Heisse Getränke

| | |
|----------------------------|------|
| Kaffee crème | 4.50 |
| Milchkaffee | 4.50 |
| Espresso | 4.50 |
| Schokolade heiss oder kalt | 4.50 |
| Ovomaltine heiss oder kalt | 4.50 |
| Capuccino | 5.50 |
| Doppelter Espresso | 5.50 |

Kaffee-, Schoggi-, Ovo-Mélange (mit Schlagrahm) 6.50

Punsch diverse Sorten 4.50
Orangen, Rum (ohne Alkohol) Apfel

Kaffee mit Schuss

Kaffee Alpsu 9.00
Kaffee, Geheimschnaps und Schlagrahm

Alpenmilch 9.00
Eierlikör mit heisser Milch und Schlagrahm

Kaffee Fertig/Lutz 7.00
Obstbranntwein, Zwetschgen oder Chrüter

Holdrio 7.00
Hagenbuttertee mit Zwetschgenschnaps

Kaffee Baileys 9.00

Coretto Grappa 6.50

Fruchtbrände Etter Distillerie

| | | |
|------------------------------------|------|-------|
| Zuger Kirsch, 41% | 2 cl | 10.50 |
| Williams Birne, 42% | 2 cl | 10.50 |
| Vieille Prune Barrique, 41% | 2 cl | 11.50 |
| Fruchtbrand- Liqueur Aprikose, 15% | 2 cl | 7.00 |

O f f e n w e i n e

| | Rot | | |
|----------------------------|------------|-----|------|
| Santa Rita | | 1dl | 7.00 |
| Mamete Prevostini | | | |
| Nebbiolo | | | |
| Veltlin, Italien | | | |
| Jahrgang 2021 | | | |
| Pinot Noir | | 1dl | 7.50 |
| Grendelmeier Philipp | | | |
| Pinot Noir | | | |
| Zizers, Graubünden | | | |
| Jahrgang 2022 | | | |
| | Weiss | | |
| Il Bianco | | 1dl | 7.00 |
| Brancaia | | | |
| Sauvignon Blanc | | | |
| Toscana, Italien | | | |
| Jahrgang 2022 | | | |
| Riesling Silvaner | | 1dl | 7.50 |
| Grendelmeier Philipp | | | |
| Riesling Silvaner, | | | |
| Zizers, Graubünden | | | |
| Jahrgang 2021 | | | |
| | Rosé | | |
| Schiller | | 1dl | 7.50 |
| Grendelmeier Philipp | | | |
| Pinot Noir, Chardonnay | | | |
| Zizers, Graubünden | | | |
| Jahrgang 2022 | | | |
| | Schaumwein | | |
| Prosecco Spumante DOC | | 1dl | 7.00 |
| Franciacorta | | 1dl | 9.00 |
| Ronco Colino brut DOCG bio | | | |
| Chardonnay, Pinot Noir | | | |
| Italien, Lombardei | | | |

Gerne bringen wir Ihnen unsere separate Weinkarte mit den Flaschenweinen.

Liebe Gäste

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Abgabevorschriften für alkoholhaltige Getränke gemäss Lebensmittelverordnung:

Wein, Bier, Panaché dürfen nicht an Jugendliche unter 16 Jahren abgegeben werden.
Spirituosen, Alcopops dürfen nicht an Jugendliche unter 18 Jahren abgegeben werden.

Alle Milchprodukte werden Dampferhitzt.

Deklaration Herkunft Fleisch und Fisch:

Kalb: Schweiz, Rind: Schweiz und Uruguay, Schweinefleisch: Schweiz
Wild: Sedrun, Trockenfleisch: Schweiz
Aus dem Meer: Nordwest Atlantik

Vielen Dank für Ihren Besuch und wir freuen uns auf ein Wiedersehen.

Ihre Gastgeber
Pierina Tschuor und Mathias Cavegn mit Team

