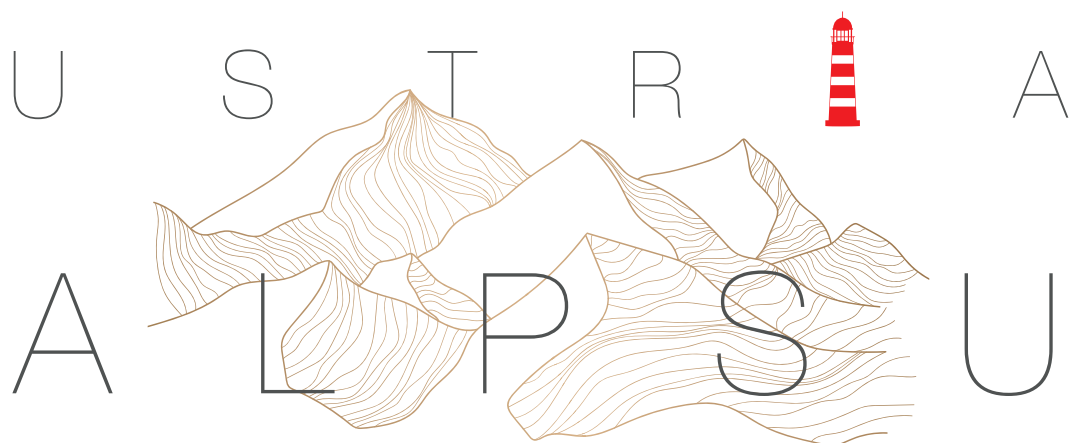




Liebe Gäste

Willkommen in der Ustria Alpsu – unserer kleinen, feinen Oase zwischen Graubünden und Uri.

Unsere Küche steht für echte Regionalität und hausgemachte Qualität. Frische Zutaten aus Partnerschaften mit lokalen Produzenten sorgen für Geschmack und gelebte Nachhaltigkeit.

Geniessen Sie gutbürgerliche Bündner Küche und ausgewählten Weinen erstklassiger Winzer.

Klein, aber fein – dieses Motto begleitet jeden Moment Ihres Aufenthalts.

Wir wünschen Ihnen eine wunderbare Zeit bei uns.

Pierina Tschuor & Mathias Cavegn mit dem Alpsu-Team

Vorspeisen

Caprese		18.00
Bunte Tomaten an hausgemachtem Basilikumpesto mit cremigem Büffelmozzarella		
Rindstatar	Vorspeise	24.00 35.00
Frisch geschnittenes Rindstatar rassig abgeschmeckt klassisch serviert mit Toast und Butter		
Geräucherter Lachs		21.00
Fein mariniert, knackiger Fenchel- Orangen Salat und Kopfsalatherzen mit geräuchertem Lachs und Crème fraîche		
Bündner Plättli		32.00
Schätze aus unserer Region - Trockenfleisch und Käse Spezialitäten		

Pasta und Risotti

Risotto d'izuns		26.00
Heidelbeerrisotto mit hausgemachtem Mascarponeeis		
Tagliarins	mit Lachs	32.00 25.00
Handgemachte Nudeln mit frischem Wintergemüse an einer feinen Rahmsauce, optional mit geräuchertem Lachs erhältlich		
Kartoffel-Gnocchis		26.00
Handgemachte Kartoffelgnochi an einer Gorgonzolasauce mit gerösteten Baumnüsse und frischen Birnen		
Capuns		28.00
Hausgemachte Capuns, in Mangoldblatt eingewickelte Landjäger-Teigfüllung mit Rahmsauce		



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

Fleischgerichte

Frische Kalbsleber "alla Chef"	35.00
In Butter und Salbei gebratene Kalbsleberwürfel mit knuspriger Rösti	
Lughanigetti	33.00
Schweinswürstchen mit cremigem Safran-Risotto dazu frisches Wintergemüse und hausgemachten Jus	
Kalbsrahmschnitzel	39.00
Kalbsschnitzel mit handgemachten Tagliarins an einer Morchel-Pilzrahmsauce und Wintergemüse	
Rindsentrecôte "Carli"	45.00
Entrecôte vom Rind (200gr) an Spezialsauce nach Carli's Geheimrezept serviert mit Pommes Allumettes	

Dessert

Täglich frische Fruchtkuchen (Schlagrahm +1 .50)	8.00
Creemeschnitte Alpsu	12.00
Blätterteig gefüllt mit luftiger Vanillecreme und Beerenkompott	
Coccas da meila	13.00
Knusprige Apfelinge bestreut mit Zimt und Zucker serviert mit hausgemachtem Mascarponeeis und Vanillesauce	
Onda Ghitta Glacebecher (Schlagrahm +1 .50)	6.00
Heidelbeere, Schokolade oder Vanille	



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.

Offenweine

Rot

Nair Ruver	1dl	10.00
Hendry Renzo		
Pinot Noir		
Zizers, Graubünden		
Jahrgang 2023		
Tancredi Dolce & Gabbana	1dl	11.00
Donnafugata		
Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Tannat		
Sizilien, Italien		
Jahrgang 2021		
Battito Rosso	1dl	8.00
Decugnano dei Barbi		
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot		
Umbrien, Italien		
Jahrgang 2022		

Weiss

Nair Alv	1dl	9.50
Hendry Renzo		
Chardonnay		
Zizers, Graubünden		
Jahrgang 2024		
Il Bianco	1dl	7.50
Brancaia		
Sauvignon Blanc		
Toscana, Italien		
Jahrgang 2024		

Rosé

Obrecht Blanc de Noir Schiefer	1dl	9.00
Francisca und Christian Obrecht		
Pinot Noir		
Malans und Jenins, Graubünden AOC		
Jahrgang 2023		

Schaumwein

Prosecco Treviso AOC	1dl	7.00
----------------------	-----	------

Gerne bringen wir Ihnen unsere separate Weinkarte mit den Flaschenweinen.

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	3.3 dl	5.50
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
Feldschlösschen Braufrisch Bügelflasche	3.3 dl	5.00
Schneider Weisse Weizenbier	3.3 dl	6.50

Heisse Getränke

Kaffee crème	4.80
Milchkaffee	5.00
Espresso	4.80
Schokolade heiss oder kalt	6.00
Ovomaltine heiss oder kalt	6.00
Cappuccino	5.50
Doppelter Espresso	5.50
Kaffee-, Schoggi-, Ovo-Mélange (mit Schlagrahm)	7.50

Kaffee mit Schuss

Kaffee Alpsu Kaffee, Geheimschnaps und Schlagrahm	9.00
Kaffee Fertig/Lutz Obstbrandwein, Zwetschgen oder Chrüter	7.00
Holdrio Hagenbuttentee mit Zwetschgenschnaps	7.00
Kaffee Baileys	9.00
Coretto Grappa	6.50

Fruchtbrände und Grappa aus der Etter Distillerie

Zuger Kirsch, 41%	2 cl	10.50
Williams Birne, 42%	2 cl	10.50
Vieille Prune Barrique, 41%	2 cl	11.50
Grappa Ticino Merlot Barrique, 41%	2 cl	12.00

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

Lachs: Norwegen

Backwaren: Romer's Hausbäckerei

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

Ihre Gastgeber

Pierina Tschuor und Mathias Cavegn mit Team

