

# Allegra und bainvegni



Herzlich willkommen in unserem Bergrestaurant. Wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüssen zu dürfen.

In unseren beiden Restaurants «Nova» und «Stoiva» verwöhnen wir Sie mit frischen, authentischen, regionalen und nationalen Gerichten. Ob feine hausgemachte Pizokel, unser bekanntes Riesen-Cordon-Bleu oder eine feine Butter-Rösti – es ist für jeden Geschmack etwas dabei! In unserer Stube/Stoiva servieren wir Ihnen unseren hausgemachten Riesen-Burger, knusprige Pouletflügeli oder Ghackets mit Hörnli.

Unsere Speisen werden täglich frisch für Sie zubereitet und wir legen grossen Wert auf qualitativ hochstehende Produkte und darauf, woher diese kommen und wie sie produziert werden.

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüssen zu dürfen und wünschen Ihnen einen angenehmen und genussreichen Aufenthalt.

Ihr Alp Nova Team

## Allergendeklaration

Liebe Gäste

Über die Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

## Fleischdeklaration

Rindfleisch	Schweiz
Kalb- und Schweinefleisch	Schweiz
Salsiz, Trockenfleisch	Schweiz
Pouletfleisch	Schweiz
Fisch (Lachs, Egli)	Norwegen, Russland, MSC

# SPEISEN

Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst.

*François de La Rochefoucauld*

Warme Küche von 11:00 bis 15:30 Uhr

## Usm Suppatopf

<b>Tagessuppe</b>	9.50
täglich frisch zubereitet	
<b>Huusgmachtí Bündner Gerstesuppe</b>	12.50
das Original mit Gerste, Bündnerfleisch-, Speck- und Gemüsewürfeln	
<b>Minestrone</b>	12.00
frische Gemüsesuppe mit Kartoffelwürfeln	
<b>Rindsbouillon mit huusgmachte Flädli</b>	9.50

## Salate

<b>Frische Blattsalate</b>	9.00
<b>Bunt gemischter Salat</b>	11.50
<b>Nova-Salat</b>	12.00
Blattsalate mit geriebenem Alpkäse und Brotcroûtons	
<b>Nüsslisalat</b>	19.50
mit gehacktem Ei, gebratenen Speckstreifen und Brotcroûtons	
<b>Fitnesssteller mit Pouletbruststreifen</b>	24.50
Verschiedene Salate mit gebratenen Pouletbruststreifen (lauwarm)	

Unsere Salate servieren wir Ihnen mit Hausdressing oder italienischer Salatsauce

## Us dr Region

<b>Bündner Salsiz</b>	12.50
dünn aufgeschnitten, serviert mit Baumnüssen und Dörrfrüchten	
<b>Portion Alpkäse</b>	13.50
serviert mit Baumnüssen und Dörrfrüchten	
<b>Nova Plättli</b>	28.50
Salsiz, geräucherter Speck, Bündnerfleisch und Alpkäse garniert mit Essiggurken, Silberzwiebeln, Baumnüssen und Dörrfrüchten	

## Huusspezialitäten

<b>Züri-Geschnetzeltes mit Rösti</b>	42.00
Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Zwiebeln, frischen Champignons und feiner Butter-Rösti	
<b>Riesen-Cordon-Bleu vom Schwein (ca. 20/25 Min.)</b>	43.00
serviert mit Pommes-Frites	
<b>Fischknusperli</b>	28.50
knusprig gebackene Eglifilets mit Sauce Tartar, Pommes-Frites und Gemüse garnitur	
<b>Falsche Schnecken</b>	Vorspeise 19.50
Zart gebratene Rindsfiletwürfel mit hausgemachter Kräuterbutter überzogen, serviert mit Brot	
<b>Rindstatar (ca. 180g)</b>	Hauptspeise 28.00
grob gehacktes Rindstatar serviert mit Toast und Butter, garniert mit Kapern, Zwiebelringen, Essiggurken und Silberzwiebeln	
<b>Rindstatar (ca. 140g)</b>	Vorspeise 24.00
grob gehacktes Rindstatar serviert mit Toast und Butter, garniert mit Kapern, Zwiebelringen, Essiggurken und Silberzwiebeln	

## Bündner Spezialitäten

<b>Äpler Pizokels</b>	25.50
Huusgmachti Pizokels mit Speck, Zwiebeln, Rahm und Alpkäse	
<b>Nova Pizokels</b>	26.50
Huusgmachti Pizokels mit Blattspinat, Birnen, Baumnüssen und Gorgonzola-Rahmsauce	
<b>Bündner Pizokels</b>	27.50
Huusgmachti Pizokels mit frischen Pilzen, Zwiebeln, Rahm, Alpkäse und Bündnerfleischstreifen	
<b>Huus-Pizokels</b>	28.50
Huusgmachti Pizokels mit Alpkäse, Rahm, Kalbfleisch- und Gemüsestreifen	
<b>Äplermagronen</b>	22.00
mit Alpkäse, Rahm und Röstzwiebeln	
<b>Ghackets mit Hörnli</b>	23.00
der Schweizer Klassiker	
<b>Nova Rösti</b>	23.50
frische Butter-Rösti mit Käse überbacken, Speckstreifen und Spiegelei	
<b>Bündner Rösti</b>	25.50
frische Butter-Rösti mit Käse überbacken, Bündnerfleischscheiben und Baumnüsse	
<b>Vegi-Rösti</b>	22.50
frische Butter-Rösti mit verschiedenem Gemüse und Käse überbacken	
<b>Lachs-Rösti</b>	25.00
frische Butter-Rösti mit geräuchertem Lachs, Meerrettich-Crème-fraîche und Frühlingslauch	

## Süasses

Apfelstrudel mit Vanillesauce	13.50
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott	16.50
Huusgmachtí Früchtewähe	7.00
Huusgmachte Tageskuchen	7.00
Portion Schlagrahm	1.00
Nuss-/Mandelstange	3.50

# GETRÄNKE

Die Welt gehört dem, der sie genießt.

*Giacomo Leopardi*

<u>Mineral im Offenausschank</u>	3 dl	5 dl
Valsler, Coca-Cola, Ice-Tea, Sprite	4.90	6.20
Hahnenwasser	2.00	3.00
(das Wasser ist kostenlos, die Dienstleistung nicht...)		

### Mineral in Flaschen

Allegra (ohne Kohlensäure)	35cl	5.20
Allegra (ohne Kohlensäure)	77cl	7.70
Passugger	35cl	5.20
Passugger	77cl	7.70
Coca-Cola Zero, Fanta Orange	33cl	5.20
Rivella rot oder blau	33cl	5.20
Möhl Shorley	33cl	5.20
Schweppes Tonic, Bitter Lemon	20cl	5.20
Michel Orangensaft	20cl	5.20
Red Bull	25cl	6.50

### Biere

	3dl	5dl
Stange / Kübel Calanda	5.30	6.50
Stange / Kübel Panaché	5.30	6.50
Birra Moretti	33cl	5.50
Erdinger Weissbier	50cl	8.00
Erdinger Weissbier alkoholfrei	33cl	5.80



## Most, Apfelweine

Möhl suure Most trüeb	50cl	6.50
Möhl suure Most alkoholfrei	50cl	6.50
Swizly Cider	33cl	5.80

## Warme Getränke

Kaffee, Espresso		4.60
Schale		5.00
Doppelter Espresso		5.50
Cappuccino		5.50
Latte Macchiato		6.50
Tee		4.60
Schwarztee, Pfefferminze, Hagebutte, Verveine, Früchte		
Rum-, Apfel-, Orangenpunsch		4.90
Ovo warm/kalt		4.70
Schoggi warm/kalt		4.70
Schoggi mélange		6.50

## Heisses mit Schuss

Kafi Fertig/Luz	7.50
Huuskafi	8.50
Schümli Pflümli	8.50
Kafi Highlander	8.50
Kafi Amaretto	8.50
Jagertee	8.00
Schoggi Rum	8.50
Coretto Grappa	6.50

## Apéritifs, Digestifs und Schnapsigs

Martini bianco	4cl/15%	7.00
Campani	4cl/23%	7.00
Campani Orange		9.00
Appenzeller	4cl/29%	7.00
Bündner Röteli	4cl/22%	7.00
Vieille Prune	2cl/42%	9.00
Rémy Martin	2cl/40%	9.50

## Apéritifs, Digéstifs und Schnapsigs

Grappa Elisi Berta	2cl/43%	8.50
Grappa Tre Soli tre	2cl/43%	8.50
Grappa Nonino Riserva (8years)	2cl/43%	11.00
Grappa Amarone Mazadro	2cl/41%	8.50
Träsch, Zwetschgen, Pflümüli, Chrüter	2cl/37,5%	4.50
Williams	2cl/37,5%	4.50
Gordon's Gin	4cl/37,5%	8.00
Vodka Trojka weiss	4cl/40%	8.00
Vodka Trojka grün (Likör)	4cl/17%	8.00
Jack Daniel's	4cl/40%	8.00

## Ganz speziell...

Huus-Shot	4cl	6.00
-----------	-----	------

# WEINE

Der Wein ist unter den Getränken das Nützlichste,  
unter den Arzneien das Schmackhafteste,  
unter den Nahrungsmitteln das Angenehmste.

Plutarch von Chäronea, griechischer Philosoph

## Schweizer Flaschenweine weiss 7,5dl

### Pinot Gris Malans AOC

52.00

Strohgelbe Farbe. Vollmundiges Honigaroma in der Nase. Im Gaumen Aromen von reifen Birnen und Melone, satt und füllig. Im Abgang leichte Restsüsse.

### Amedeo Episcopalis AOC

47.00

Riesling-Sylvaner, helle Farbe mit grünlichem Schimmer. In der Nase sehr gefällig und würzig. Im Gaumen erfrischende Düfte nach Zitrusfrüchten und exotischen Früchten. Wunderbare Kombination von Fruchtaromen und sehr spannender Säure. Die Trauben wachsen in den Bischöflichen Reblagen in Zizers unmittelbar am oberen Bischöflichen Schloss.

### Cuvée Blanc Cottinelli, AOC Graubünden

43.00

Ein Cuvée aus den Rebsorten Freisamer, Pinot blanc, Chardonnay und Riesling-Sylvaner. Die Rebsorten sind so zusammengestellt, dass sie jeweils einen frischen, fruchtigen und geselligen Wein mit Charakter ergeben.

### Churer Schiller Lürlibad AOC

45.00

Pinot noir und Pinot gris. Schillernd hellrote Farbe. In der Nase jugendlich frischer Duft nach Johannisbeeren. Im Gaumen frische Säure. Rote und weisse Trauben vom selben Rebberg gelangen gemeinsam zur Kelterung und werden nach einer Maischenstandzeit von rund 24 bis 36 Stunden abgepresst. So erhält der Schiller seine roséähnliche Farbe.

## Schweizer Flaschenweine rot 7,5dl

Jeninser Pinot Noir AOC 41.00

Maienfelder Pinot Noir AOC 41.00

Rubinrote Farbe. Der Jeninser/Maienfelder besticht mit seiner eleganten und sauberen Aromatik. Sortentypischer Duft nach Himbeeren und Erdbeeren mit einer leichten Gewürznote. Sehr weich und dicht kombiniert mit einer angenehmen Säurestruktur.

Marschallgut Pinot Noir Reserve AOC 61.00

Von intensiver roter Farbe. In der Nase eine unaufdringliche Holznote mit Düften von Himbeeren. Im Gaumen vollmundig mit angenehmen Tanninen und mit sortentypischem Aroma von roten Beeren, begleitet von Röstaromen und etwas Vanille vom Ausbau im Barrique. Gut ausbalancierte Säurestruktur mit gut integrierten Tanninen. Der alte, kerngesunde Rebbestand und die konsequente Ertragsregulierung am Stock ergeben das aussergewöhnlich dichte Traubengut.

Trimmiser Cuvée Tria Canor AOC 47.00

Pinot noir, Merlot, Cabernet Dorsa, Molinära, Trimmis. Hier liegt der wohl spektakulärste Weinberg des Churer Rheintals. Kräftiges Dunkelrot. Sortentypisches blumiges fruchtbetontes Aroma. In der Nase feine Holznote mit Brombeer- und Cassisaromen. Im Gaumen mächtig breite Frucht mit Tabaknoten und Vanille. Lang anhaltend im Abgang mit gut eingebundenen Tanninen und gut ausbalancierter Säurestruktur.

Amedeo Primus Pinot Noir Auslese AOC 50.00

Kräftiges Dunkelrot. In der Nase dezente Holzaromatik mit Brombeer- und Cassisaromen. Im Gaumen mächtig breite Frucht mit Tabaknoten und Vanille. Lang anhaltend im Abgang mit gut eingebundenen Tanninen und gut ausbalancierter Säurestruktur. Diese Pinot Noir Auslese wächst an den besten Bischöflichen Reblagen um das Obere Schloss in Zizers und dem Gutsbetrieb Molinära in Trimmis.

## Italienische Flaschenweine rot 7,5dl

### Numero Uno IGT Nebbiolo

89.00

Rubinrot. Intensiver Auftakt mit süssen Rosinen- und Pflaumenkompottnoten, die von Nelken- und Pfefferaromen ergänzt werden. Im Gaumen entdeckt man ein komplexes Aromapaket, das vom ersten Tropfen an schmeichelt und verführt. Aromatisch muss man an Pflaumen, Vanille, Zimt, Apfelkompott und Pfeffer denken. Dank den dezent herben, aber wunderbar ausgereiften Gerbstoffen, ist die Struktur dieses Nebbiolos einwandfrei und stattlich. Elegant in der Art und lang das Finale.

### Adèo Bolgheri Rosso DOC

53.00

Cabernet Sauvignon, Merlot. Rubinrote Farbe mit guter Intensität. In der Nase fein und intensiv. Gut zum Ausdruck kommende Nuancen von Pflaume, Tabak und Vanille. Im Geschmack vollmundig und harmonisch, weich und gut strukturiert.

## Spanische Flaschenweine rot 7,5dl

### Rioja Parcela No. 5

49.00

Tempranillo mit intensiver Kirschfarbe, funkelnd und kaum Tränen am Glasrand. In der Nase sehr würzig, balsamisch, reichlich rote Früchte, Vanillenuancen und im Hintergrund Zimt. Große aromatische Komplexität, die durch die adäquate Auswahl der Trauben und die Verwendung feiner und edler Hölzer bester Qualität erreicht wird. Im Gaumen elegant, schmackhaft, harmonisch und frisch. Gut eingebundene Tannine und langer Abgang.

### Lo Petit de la Casa

45.00

Garnacha negra, Cabernet Sauvignon. Ein helles Kirschrot mit mittlerer bis hoher Intensität. Sauber, mit Noten von reifen, schwarzen Früchten. Würzige und süsse Nuancen. Frisch und durch den fruchtigen Geschmack gut abgerundet. Er besitzt reife und feine Tannine. Mit andauerndem Nachgeschmack.

## Südamerikanische Flaschenweine rot 7,5dl

### Puro Corte, Mendoza Argentinien

45.00

Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon. Dunkelrot mit ansprechendem Bouquet, erinnert an Frucht-konfitüren, Quitten, Rauch. Gute mittlere Fülle, frische Gaumenfrucht kombiniert mit schönen Röstnoten. Der kräftige, aber nicht zu trockene Gerbstoff, macht den Wein zu einem guten Essensbegleiter.

## Champagner und Prosecco 7,5dl

### Louis Roederer Brut Premier

88.00

Dieser Champagner wird nach alter Tradition aus einer Cuvée verschiedener Rebsorten und Jahrgänge gekeltert. Der Brut Premier ist ein aus mindestens vier verschiedenen Jahrgängen komponierter Wein. Ungefähr 10 % dieser Cuvée wiederum sind "Vins de Réserve" aus den letzten drei Jahrgängen, die den Wein abrunden und den Stil des Hauses Louis Roederer wahren.

### Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene Collalto

49.00

Zarter Duft mit Anklängen von Brot und Zitrusfrüchten. Im Geschmack aromatisch und trocken. Weich und gefällig der Abgang. Nach der Lese folgt die weiche Pressung der Prosecco-Trauben mit anschliessender Vergärung des Saftes in Edelstahltanks.

### Cüpli Prosecco

1dl

8.00



## Weine im Offenausschank

### Weissweine

Jeninser Blanc de Noir AOC	1 dl	4.90
	5 dl	24.50
Epesses AOC Lavaux	1 dl	5.00
	5 dl	25.00
Apparone Chardonnay VDP	1 dl	4.90
	5 dl	24.50

### Rotweine

Jeninser Pinot Noir AOC	1 dl	4.90
	5 dl	24.50
Fläscher Blauburgunder AOC	1 dl	4.50
	5 dl	22.50
Apparone Cabernet Pinot Noir VDP	1 dl	4.90
	5 dl	24.50
Primitivo Tarantino	1 dl	4.20
	5 dl	21.00
Ripasso della Valpolicella DOC	1 dl	6.40
	5 dl	32.00
Rioja El Coto DOC	1 dl	5.20
	5 dl	26.00
Gespritzter Weisswein		8.50
Aperol Spritz		10.00