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 und vieles mehr.

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 NovaTeam

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/Argentinien
Schweinefleisch	Schweiz
Salsiz, Trockenfleisch	Schweiz
Pouletfleisch	Schweiz
Fisch	Deutschland/Asien MSC
Brot, Backwaren	Schweiz

SPEISEN

Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst.

François de La Rochefoucauld

Warme Küche von 11 :00 bis 15 :30 Uhr

Usm Suppatopf

Tagessuppe 10.00
täglich frisch zubereitet

Huusgmachti Bündner Gerstesuppe 13.00
das Original mit Gerste, Bündnerfleisch-, Speck- und Gemüsewürfeln

Minestrone 12.50
frische Gemüsesuppe mit Kartoffelwürfeln

Rindsbouillon mit huusgmachte Flädli 10.00

Salate

Frische Blattsalate 10.00

Bunt gemischter Salat 12.00

Nova-Salat 16.00
Blattsalate mit geriebenem Bergkäse und Brotcroûtons

Nüsslisalat 19.50
mit gehacktem Ei, gebratenen Speckstreifen und Brotcroûtons

Chef-Salat mit Poulet 22.50
Verschiedene Blattsalate mit Pouletbruststreifen, Speck, Brotcroûtons und Parmesansplittern
an Thon-Mayonnaise-Sauce

Fitnessteller mit Fischknusperli 28.50
Verschiedene Salate mit knusprig gebackenen Eglifilets und Sauce Tartar

Unsere Salate servieren wir Ihnen mit Hausdressing oder italienischer Salatsauce

Alle Preise sind in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer

Us dr Region

Bündner Salsiz 12.50
dünn aufgeschnitten, serviert mit Baumnüssen und Dörrfrüchten

Portion Bergkäse 15.00
serviert mit Baumnüssen und Dörrfrüchten

Nova Plättli 28.50
Salsiz, geräucherter Speck, Bündnerfleisch und Bergkäse
garniert mit Essiggurken, Silberzwiebeln, Baumnüssen und Dörrfrüchten

Huusspezialitäten

Schweinsrahmschnitzel 30.00
mit Gemüse und Butternudeln

Riesen-Cordon-Bleu vom Schwein (ca. 15 - 20 Min.) 44.00
serviert mit Pommes-Frites

Fischknusperli 28.50
knusprig gebackene Eglifilets mit Sauce Tartar, Pommes-Frites und Gemüse

Rindstatar (ca. 200g) Hauptspeise 32.00
grob gehacktes Rindstatar serviert mit Toast und Butter,
garniert mit Kapern, Zwiebelringen, Essiggurken und Silberzwiebeln

Rindstatar (ca. 130g) Vorspeise 25.00
grob gehacktes Rindstartar serviert mit Toast und Butter,
garniert mit Kapern, Zwiebelringen, Essiggurken und Silberzwiebeln

Alle Preise sind in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer

Bündner Spezialitäten

Älpler Pizokels 26.50
Huusgmachti Pizokels mit Speck, Bergkäse, Zwiebeln und Rahm

Nova Pizokels 27.50
Huusgmachti Pizokels mit Blattspinat, Birnen, Baumnüssen und Gorgonzola-Rahmsauce

Huus-Pizokels 32.00
Huusgmachti Pizokels mit Steinpilzen, Bergkäse, Zwiebeln, Rahm und Rindsfiletwürfel

Älplermagronen 23.00
mit Bergkäse, Rahm und Röstzwiebeln

Älplermagronen mit Speck 25.00
mit Speckwürfeln, Bergkäse, Rahm und Röstzwiebeln

Ghackets und Hörnli 24.00
der Schweizer Klassiker

Nova Rösti 24.50
frische Butter-Rösti mit Bergkäse überbacken, Speckstreifen und Spiegelei

Bündner Rösti 26.50
frische Butter-Rösti mit Bergkäse überbacken, Bündnerfleisch und Baumnüsse

Lachs-Rösti 27.50
frische Butterrösti mit geräuchertem Lachs und Honig-Senf-Crème fraîche

Vegi-Rösti 24.50
frische Butter-Rösti mit verschiedenem Gemüse und Bergkäse

Alle Preise sind in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer

Süasses

Apfelstrudel mit Vanillesauce	15.50
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott	18.50
Huusgmachti Früchtewähe	6.50
Huusgmachte Tageskuchen	7.50
Portion Schlagrahm	2.00
Nuss-/ Mandelstange	3.80

Alle Preise sind in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer

GETRÄNKE

Die Welt gehört dem, der sie genießt.

Giacomo Leopardi

Mineral im Offenausschank	3 dl	5dl
Valser, Coca-Cola, Ice-Tea, Sprite	5.30	6.70
Hahnenwasser (das Wasser ist kostenlos, die Dienstleistung nicht…)	2.50	3.50

Mineral in Flaschen

Allegra (ohne Kohlensäure)	35cl	5.50
Allegra (ohne Kohlensäure)	77cl	8.00
Passugger	77cl	8.00
Coca-Cola Zero	33cl	5.50
Fanta	33cl	5.50
Rivella rot / blau	33cl	5.50
Möhl Shorley	33cl	5.50
Schweppes Tonic / Bitter Lemon	20cl	5.50
Michel Orangensaft	20cl	5.50
Red Bull	25cl	6.00

Biere	3dl	5dl
Stange / Kübel Calanda	5.50	7.00
Stange / Kübel Panaché	5.50	7.00
Birra Moretti	33cl	6.00
Erdinger Weissbier	50cl	8.50
Erdinger Weissbier alkoholfrei	33cl	6.00

Alle Preise sind in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer

Most, Apfelweine

Möhl suure Most trüeb	50cl	7.50
Möhl suure Most alkoholfrei	50cl	7.50
Swizly Cider	33cl	6.00

Warme Getränke

Kaffee, Espresso	5.00
Schale	5.50
Doppelter Espresso	5.50
Cappuccino	6.00
Latte Macchiato	7.00
Tee Schwarztee, Pfefferminze, Hagebutte, Verveine, Früchte, Grüntee, Lemon-Ginger	4.60
Rum-, Apfel-, Orangenpunsch	5.00
Ovo warm/kalt	5.20
Schoggi warm/kalt	5.20
Schoggi mélange	6.70

Alle Preise sind in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer

Heisses mit Schuss

Kafi Fertig/Luz	8.00
Huuskafi	9.50
Schümli Pflümli	9.50
Kafi Highlander (Cream Liquor)	9.50
Kafi Amaretto	9.50
Jagertee	9.00
Schoggi Rum	9.50
Coretto Grappa	7.00

Apéritifs, Digéstifs und Schnapsigs

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

Alle Preise sind in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer

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, Pflümli, Chrüter	2cl/37,5%	5.00
Williams	2cl/37,5%	5.50
Gordon's Gin	4cl/37,5%	10.00
Vodka Trojka weiss	4cl/40%	10.00
Vodka Trojka grün (Likör)	4cl/17%	10.00
Jack Daniel's	4cl/40%	10.00

Ganz speziell...

Huus-Shot	2cl	5.00

Alle Preise sind in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer

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 / rosé 7,5dl

Pinot Gris Malans AOC 54.00

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

Creativity AOC Graubünden 49.00

Der Creativity ist das Resultat eines Projekts zwischen Önologe und Kellermeister von Cottinelli. Ein Bündner Weisswein, der aus verschiedenen Sorten so zusammengestellt wird, dass er sich frisch, aromatisch und ausgeglichen zeigt. Ein Passepartout, der Freude macht.

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.

Churer Schiller Lürlibad AOC 48.00

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

Trimmiser Cuvée Tria Canor AOC 48.00

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 51.00

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

Adèo Bolgheri Rosso DOC 57.00

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 53.00

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 48.00

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 49.00

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.

Prosecco 7,5dl

Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene Collalto 55.00

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 11.00

Alle Preise sind in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer

Weine im Offenausschank

Weissweine

Jeninser Blanc de Noir AOC	1dl	6.00
	5dl	28.00
Epesses AOC Lavaux	1dl	7.00
	5dl	32.00
Apparone Chardonnay VDP	1dl	6.00
	5dl	28.00

Roséwein

Ostschweizer Cuvée « Sugar Baby »	1dl	6.00
	5dl	28.00

Rotweine

Jeninser Pinot Noir AOC	1dl	6.00
	5dl	28.00
Apparone Cabernet Pinot Noir VDP	1dl	6.00
	5dl	28.00
Ripasso della Valpollicella DOC	1dl	8.00
	5dl	36.00
Rioja El Coto DOC	1dl	7.00
	5dl	32.00

Gespritzter Weisswein süss / sauer	9.50
Aperol Spritz	14.00

Alle Preise sind in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer