

OBERE ALP.

RESTAURANT

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle Schnittlauch (A,E,G,L)	7
Tomaten-CremeSuppe <i>vegan</i> von der sizilianischen Strauchtomate, Schnittlauch (G,O)	7

Vorspeisen und mehr

Bunter Beilagensalat dreierlei Rohkost, Tomate, Gurke, Radieschen (O,M)	8
Großer bunter Salat dreierlei Rohkost, Tomate, Gurke, Radieschen (O,M)	13
wahlweise mit gebratener Hähnchenbrust	18
Bruschetta Tomate und Knoblauch (A,L)	9
Bruschetta Ziegenkäse und Rucola (A,L)	10
Flammkuchen ‚Elsässer Art‘ (A,G)	10
Flammkuchen ‚Griechische Art‘ (A,G) <i>vegetarisch</i>	10
Wurstsalat ‚Schweizer Art‘ Essiggurke, Zwiebel, Emmentaler (G,O)	15
Carpaccio vom Rind (G)	18

www.obere-alp.com

Allergene: A (Glutenhaltiges Getreide), B (Krebstiere), C (Ei), D (Fisch), E (Erdnuss), F (Soja), G (Milch o. Lactose), H (Schalenfrüchte), L (Sellerie), M (Senf), N (Sesam), O (Sulfite), P (Lupinen), R (Weichtiere)

OBERE ALP.

RESTAURANT

Fleisch

Sauce Bolognese vom Rind Grana Padano (E,F,L,O)	18
Hähnchenbrust gefüllt mit Blattspinat Basmatireis, Tomatensauce (C,L,E)	22
Rahmgulasch vom Kalb Kräuter Creme Fraiche, Knöpfe (A,E,L)	25
Original Wiener Kalbsschnitzel Lauwarmer Gurken-Kartoffelsalat (A,C,O,M)	26
Roastbeef Zwiebel-Senf-Sauce, geschmorte Tomaten, Kartoffelgratin (A,G,M)	29

Fisch

Zander kross gebraten cremig Walnuss-Risotto (A,E,L)	28
Chili – Garnelen Pasta <i>pikant</i> tomatisierte Linguine, gebratene Black Tiger Garnelen (B,E,F,L)	29

www.obere-alp.com

Allergene: A (Glutenhaltiges Getreide), B (Krebstiere), C (Ei), D (Fisch), E (Erdnuss), F (Soja), G (Milch o. Lactose), H (Schalenfrüchte), L (Sellerie), M (Senf), N (Sesam), O (Sulfite), P (Lupinen), R (Weichtiere)

OBERE ALP.

RESTAURANT

Vegetarisch / Vegan

Hausgemachter Gemüsebratling Bunter Blattsalat, Sauerrahm <small>(A,C,E,H,L,N)</small>	22
Buntes Gemüse süß-sauer <i>vegan</i> Hausgemachte süß-saure Sauce, Basmatireis <small>(F,N)</small>	23

Desserts

Gemischtes Eis mit Sahne <small>(O,C,G)</small>	6
Affogato Vanilleeis, Espresso <small>(A,E,O,G)</small>	6
Grießflammeri auf Beerenragout Schokoladeneis <small>(A,C,E,G)</small>	10
Crème Brûlée marinierte Beeren, Karamelleis <small>(O,C,G)</small>	11
Valrohna - Schoko Mousse Frisches Obst <small>(C,F,G,O)</small>	12

www.obere-alp.com

Allergene: A (Glutenhaltiges Getreide), B (Krebstiere), C (Ei), D (Fisch), E (Erdnuss), F (Soja), G (Milch o. Lactose), H (Schalenfrüchte), L (Sellerie), M (Senf), N (Sesam), O (Sulfite), P (Lupinen), R (Weichtiere)

OBERE ALP.

RESTAURANT

Pizza

Pizzabrot Marinara Tomate, Knoblauch, Oregano (A)	8
Margherita Basilikum (A,G)	11
Salami Salami, Oregano (A,G,O)	12
Schinken Hinterkochschinken, Frühlingslauch (A,G,O)	13
Tonno e cipolla Thunfisch, rote Zwiebeln (A,G,O)	13
Capricciosa Schinken, frische Pilze, Olive, Artischocke, Peperoni (A,G,O)	14
Diavola Ventricina Salami (pikant), Peperoni (A,G,O)	14
Vegetariana Gemüse-Variation (A,G)	14
Calzone Schinken, frische Pilze, Ei, Oliven (A,G,C)	14
Bufala Mozzarella, Kirschtomate, Rucola (A,G,C)	18
Süße Birne Ziegenkäse, Birne, Walnuss, Honig, Orange (A,G,E)	18

www.obere-alp.com

Allergene: A (Glutenhaltiges Getreide), B (Krebstiere), C (Ei), D (Fisch), E (Erdnuss), F (Soja), G (Milch o. Lactose), H (Schalenfrüchte), L (Sellerie), M (Senf), N (Sesam), O (Sulfite), P (Lupinen), R (Weichtiere)