

Liebe Gäste,

wir heissen Sie herzlich willkommen in der CASA ALVA!

Wir möchten Sie mit unseren Menüs, die unser beider Herkunft widerspiegeln, überraschen und verwöhnen.

Sie dürfen sich aus beiden Menüs Ihr eigenes Menü zusammenstellen.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Abend!

Herzlichst

Saskia & Reto Gadola

Bitte lassen Sie uns wissen, wenn Sie Allergien oder Intoleranzen haben, damit wir Sie dementsprechend informieren und Sie entspannt geniessen können.

Wir beziehen unsere Produkte, wenn möglich aus der Region
(Fleisch CH, Lachsforelle NO Zucht, Jakobsmuschel & Nordseekrabben NL, Wolfsbarsch FR, Scampi SA)

«Von der Küste»

Jakobsmuschel | Erbse | Speck | Beurre blanc

Wolfsbarsch | Basilikum | Limette

Tomatenessenz | Scampo | Stangensellerie

Lachsforelle | Mangold | Gerste

Zwetschge | Kürbiskern | Zimt

Weisse Schokolade | Pfirsich | Haselnuss | Balsamico

Menü 3-Gang | CHF 80.-

jeder weitere Gang | CHF 16.-

Alle Preise verstehen sich inkl. 7,7% MwSt.

«Aus den Bergen»

Rind | Wachtelei | Senf

Ochsenschwanz | Feigen | Parmesan

Steinpilzsuppe | Ziegenkäse | Baumnuss

Lamm | Topinambur | Zwiebel | Kartoffel

Käse aus Brigels

Birne | Schokolade | Erdnuss

Menü 3-Gang | CHF 80.-

jeder weitere Gang | CHF 16.-

Alle Preise verstehen sich inkl. 7,7% MwSt.