


1908
RESTAURANT & BAR

Den Namen «1908» haben wir in Anlehnung an das Eröffnungsjahr des damaligen Hotel Continental gewählt.

Internationale Gäste waren Teil der ersten Anreiseliste des heutigen ALPINE INN. So waren ein Monsieur Etienne Dumortier aus Brüssel, Familie Barbeau aus London, Madame Wyers aus Holland und Herr Hugo von Manch aus Stuttgart Teil der illustren Anreiseliste der ersten Tage.

Heute wollen wir unsere Gäste mit Hauseigenen Spezialitäten, bestem Schweizer Fleisch, internationalen Klassikern und einem Hauch Kreativität begeistern.

Herzlich willkommen im «1908»!

Jean-Daniel Bingisser - Gastgeber
Service & Küchenteam



Auch vegetarisch erhältlich
Also vegetarian



Auch glutenfrei erhältlich
Also gluten-free



Auch vegan erhältlich
Also vegan

Deklaration
Rind | Schweiz
Kalb | Schweiz
Schwein | Schweiz
Wild | Schweiz/Österreich/Neuseeland
Lachs | Schweiz
Eier | Schweiz
Milchprodukte | Schweiz

Fleisch kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

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

Alle Preise in CHF. Inkl. MwSt.
All prices in CHF. Incl. VAT.

FONDUE CHINOISE

Donnerstag - Sonntagabend

Salatbuffet 
salad buffet 

Dressings: Französisch | Balsamico | Haus Dressing
dressings: french | balsamic | house dressing

Fondue Chinoise à discretion

Rind | Kalb | Maispoularde | Hirsch
Pommes | Reis
Knoblauchsauce | Cocktailsauce | Trüffelsauerrahm | Currysauce | Sauce Tatar

Tagesdessert 
dessert of the day 

Ab 2 Personen
CHF 69 p.P

VORSPEISEN | APPETIZER

Flambierter Lostallo Lachs
flamed Lostallo salmon

Senfkaviar | Gemüse | Buttermilch | Schnittlauch
Mustard caviar | vegetables | buttermilk | chives

22.00

Carpaccio von der Rindshuft
Beef carpaccio

Parmesancreme | Taggiasca Oliven | Rucola
Parmesan cream | Taggiasca olives | rocket salad

24.00

Gemüsetatar
Vegetable tartare

Eigelbcreme | Brioche | hausgemachtes Essigemüse
Egg yolk cream | brioche | home-made pickled vegetables

19.00

SALATBUFFET | SALAD BUFFET

Salatbuffet   
salad buffet   

Dressings: Französisch | Balsamico | Haus Dressing
dressings: french | balsamic | house dressing

Vorspeise 15.00 | Hauptgang 25.00
starter 15.00 | main 25.00

WARME VORSPEISEN | WARM APETIZER

Capuns «Sursilvans»

Milchbouillon | Bergkäse | Bündnerfleisch
Milk bouillon | mountain cheese | Bündnerfleisch

Vorspeise 26.00 | Hauptgang 32.00
starter 26.00 | main 32.00

Trüffel-Tagliolini

truffle-tagliolini

Trüffel | Buttersauce
truffle | butter sauce

Vorspeise 30.00 | Hauptgang 38.00
starter 30.00 | main 38.00

SUPPEN | SOUPS

Weisse Tomantencrèmesuppe

white tomato cream soup

Getrocknete Tomaten | Basilikumöl
Sun-dried tomatoes | Basil oil

14.00

FLEISCH | MEAT

Rindsfilet «sous vide» 🍷
Beef fillet

Jus | Grillgemüse | Kartoffelecken
homemade port wine jus | vegetables | potato wedges

56.00

Rindsfilet Stroganoff
Beef fillet stroganoff

Kräuterpizokel
herb pizokel

46.00

Zürcher Geschnetzeltes
sliced meat Zürich style

Kalb | Champignonrahmsauce | Kartoffelrösti | Gemüse | (ohne Nierli)
veal | creamy mushroom sauce | rösti | vegetables

45.00

Cordon Bleu vom Schweins Nierstück
Cordon Bleu of pork kidney

Schinken | Bergkäse | Gemüse | Pommes Frites
ham | mountain cheese | vegetables | fries

36.00

Maispoulardenbrust

Kartoffelgratin Schnitte | Jus | Gemüse
Corn poulard breast | Potato gratin | vegetables

38.00

WILD | VENISON

Hirschbäckli geschmort

Deer cheeks braised 🍴

Kräuterpizokel | Rosenkohl | Rotkraut
homemade port wine jus | herb pizokel | autumn vegetables

40.00

DESSERT

Crème Brûlée 🌿

Vanille | Himbeersorbet

12.00

Tagesdessert 🌿

dessert of the day 🌿

Tagespreis

Daily rate

Glacé & Sorbet

Glacé Erdbeer | Vanille | Haselnuss | Schokolade | Pistazien | Karamell | Espresso
ice cream | strawberry | vanilla | Hazelnut | chocolate | pistache | caramel | espresso

Sorbet Blutorange | Himbeer | Zitrone | Passionsfrucht | Mango | Zwetschge | Traube
sorbet | blood orange | raspberry | lemon | passion fruit | mango | plum | grape

4.50 (Pro Kugel | per scoop)

1.50 (Plus Rahm | whipped cream)