

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 | Kalb | Schwein | Schweiz
Geflügel | Schweiz
Lachs | Schweiz
Eier | Schweiz
Milchprodukte | Schweiz
Brot | Feingebäck | Schweiz

Fleisch kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.
Meat may have been produced with non-hormonal performance enhancers such as antibiotics.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Our staff will be happy to inform you about ingredients in our dishes that may trigger allergies or
intolerances, our staff will be happy to inform you on request.

KALTE VORSPEISEN | COLD APPETIZER

Hausgebeizter Schweizer Lachs 🌿

home-pickled swiss salmon

Senfkaviar | Gemüse | Dillsenfssauce
Mustard caviar | vegetables | dill mustard sauce

26.00

Frisches Tatar vom Rind

Beef tatar

Zwiebeln | Essiggurken | Eigelb | Senf | Kapern | würzige Salsa
onions | gherkins | egg yolk | mustard | capers | spicy salsa

24.00 (70g) | 38.00 (140g)

Büffelmozzarella 🌿

Buffalo mozzarella

Pistazien – Basilikum - Füllung | Tomaten | hausgemachtes Foccacia | Olivenöl
pistachio and basil filling | tomatoes | homemade foccacia | olive oil

24.00

SALATBUFFET | SALAD BUFFET

Salatbuffet 🌿🌿🌿

salad buffet

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

Vorspeise 15.00 | Hauptgang 28.00
starter 15.00 | main 28.00



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

SUPPE | SOUP

Tagessuppe soup oft the day

9.00

FLEISCH | MEAT

gerolltes Cordon Bleu vom Schweinsnierstück

Cordon Bleu from loin cut of pork

Rohschinken | Bergkäse
raw ham | mountain cheese

32.50

Zürcher Geschnetzeltes

sliced meat Zürich style

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

45.00

Rib Eye vom Rind

Beef Rib Eye

Café de Paris

46.00

FISCH | FISH

Gefülltes Schweizer Lachssteak 🍷
swiss salmon steak

Basilikum | Mozzarella | Tomaten
Basil | mozzarella | tomatoes

42.00

VEGETARISCH | VEGETARIAN

Gemüserösti 1908

Bergkäse | Gemüse | Kräuter - Mayonnaise
hash browns | mountain cheese | vegetables | vegan herb mayonnaise

32.00

BEILAGEN | SIDES

Wähle deine Beilage

Choose your side

Saisongemüse

seasonal vegetables

6.00

Pommes Frites

french fries

5.00

Röstisticks

hash browns sticks

6.00

Kartoffel Wedges

potato wedges

6.00

Pappardelle

Pappardelle

5.00

Risotto

risotto

7.00



DESSERT | SWEETS

Glacé & Sorbet

Glacé | Erdbeer | Vanille | Schokolade | Karamell | Espresso
ice cream | strawberry | vanilla | chocolate | caramel | espresso

Sorbet | Himbeer | Zitrone | Passionsfrucht | Cassis
sorbet | raspberry | lemon | passion fruit | cassis

4.50 (Pro Kugel | per scoop)

1.50 (Plus Rahm | whipped cream)

Tagesdessert 
dessert of the day

Tagespreis
Daily rate