

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 | Manuel Grabner- Gastgeber
Service & Küchenteam



Vegetarisch erhältlich
Vegetarian available



Glutenfrei erhältlich
Gluten-Free available



Vegan erhältlich
Vegan available

Deklaration

Rind | Kalb | Schwein | Schweiz

Geflügel | Schweiz

Fisch | Schweiz | EU | GB

Eier | Schweiz

Milchprodukte | Schweiz | Italien

Brot | Bäckerei Weber | Mehl | Schweiz

Partybrot Süssgebäck | Gasser Gourmet AG | Mehl | Schweiz | EU

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 APPETIZERS

Geräucherte Gebirgsforelle

Kumquat | Jalapeños | Junger Mais
Kumquat | Jalapeños | Baby Corn

26.00

Beef Tartar

Eigelbcreme | Eingelegte Perlzwiebeln | Kapernbeeren
Egg Yolk Cream | Pickled Pearl Onions | Caper Berries

26.00 (70g) | 39.00 (140g)

Büffelmozzarella

Essigbrombeeren | Cashewnüsse | Gelbe San Marzano Tomaten
Pickled Blackberries | Cashew Nuts | Yellow San Marzano Tomato

26.00

SALATBUFFET | SALAD BUFFET

Salatbuffet

Dressings: Französisch | Balsamico | Haus Dressing
Dressings: French | Balsamic | House dressing

Vorspeise | Starter 15.00



WARME VORSPEISEN | WARM APETIZERS

Consomée vom Rind

Kalbsleberschnitte | Griesknödel
Sliced Veal Liver | Semolina Dumpling

15.00

Capuns

Milchbouillon | Bergkäse | Bündnerfleisch
Milk Bouillon | Mountain Cheese | Bündnerfleisch

Vegi Capuns

Milchbouillon | Bergkäse | Pinienkerne
Milk Bouillon | Mountain Cheese | Pinenuts

Vorspeise | Starter 28.00
Hauptgang | Main 34.00

Black Tiger Shrimps vom Grill

Knoblauch | Chili | Olivenöl | Baguette
Garlic | Chili | Olive Oil | Baguette

26.00

Trüffel Tagliatelle

Gehobeltes Eigelb | Schnittlauch
Grated Egg Yolk | Chives

Vorspeise | Starter 27.00
Hauptgang | Main 39.00



FLEISCH | MEAT

Original Wiener Schnitzel

Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren | Zitrone
Parsley Potatoes | Lingonberries | Lemon

Hauptgang | Main 48.00

Filet vom Schweizer Rind

Röstzwiebelcreme | Tempura- Karotten | Café de Paris
Roasted Onion Cream | Tempura Carrots | Café de Paris Butter

Lady`s Cut - 150g	62.00
Gentlemen`s Cut - 250g	78.00

FISCH | FISH

Auf der Haut grilliertes Zanderfilet

Cassis BBQ | junge Erbsen | Fregola Sarda | Dillkaviar
Cassis BBQ | Young Peas | Fregola Sarda | Dill Caviar

Hauptgang | Main 45.00

DESSERT | SWEETS

Aprikosen-Tarte

mit Zitronen-Sorbet | karamellisierte weisse Schokolade
with Lemon Sorbet | Caramelized White Chocolate

14.00

Original Wiener Kaiserschmarren

Zwetschgen Kompott | Salbei
Plum Compote | Sage

18.00

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 Rahm | Cream