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»!

VEGETARISCH

Vegetarisch/Vegetarisch möglich
Vegetarian/Vegetarian Options Available

GLUTENFREI

Gluten Frei
Gluten-Free

VEGAN

Vegan/Vegan möglich
Vegan/Vegan Options Available

Deklaration
Rind I Kalb I Schwein I Schweiz
Geflügel I Schweiz
Fisch I Italien I Deutschland I Schweiz
Eier I Schweiz
Milchprodukte I Schweiz I Italien
Brot I Schweiz
Partybrot Süssgebäck I Gasser Gourmet AG I Mehl I Schweiz I 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.

1908

RESTAURANT & BAR

KALTE VORSPEISEN I COLD APPETIZERS

RANDENCARPACCIO
Beetroot Carpaccio
Rucola I Orangenfilets I Ziegenkäse I Thymianhonig
Rocket I Orange Filets I Goat Cheese I Thyme Honey

22.00

RINDSTATAR
Beef Tartar
Eigelbcreme I Eingelegte Zwiebelringe I Kapernbeeren I Toast I Butter
Egg yolk cream I Pickled Pearl Onions I Caper Berries I Toast I Butter

28.00 (70g) I 38.00 (140g)

NÜSSLISALAT
Lamb Lettuce
Ei I Speck I Croûtons I Himbeer-Preiselbeer Vinaigrette
Egg I Bacon I Croutons I Raspberry and Cranberry Vinaigrette

18.00

CAESAR SALAT
Caesar Salad
Römersalat I Cherrytomaten I Croûtons I Caesar Dressing
Romain Lettuce I Cherry Tomatoes I Croutons I Caesar Dressing

19.00

+Pouletbruststreifen

7.00

1908

RESTAURANT & BAR

SUPPE I SOUP

KÜRBISCREMESUPPE
Pumpkin-Cream-Soup
Karamellierte Kürbiskerne I Kräuter-Croûtons
Caramelised Pumpkin Seeds I Herb Croutons

14.00

TAGESSUPPE
Soup of the day

13.50

1908

RESTAURANT & BAR

WILD I VENISON

REHGESCHNETZELTES
Sliced venison
Waldpilzrisotto I Rotkohl I Rosenkohl I Maroni I Preiselbeer-Birne
Wild-Mushroom Risotto I Red Cabbage I Brussels Sprouts I Chestnuts I Pear with lingonberries

42.00

REHSCHNITZEL
Venison Schnitzel
Rotkohl I Rosenkohl I Rosmarinkartoffeln I Preiselbeer-Birne
Red Cabbage I Brussels Sprouts I Rosemary Potatoes I Pear with lingonberries

48.00

HIRSCHPFEFFER
Venison stew
Rotkohl I Rosenkohl I Maroni I Spätzle I Preiselbeer-Birne
Red Cabbage I Brussels Sprouts I Chestnuts I Pear with lingonberries

38.00

WILDSCHWEINRAGOUT
Wild Boar Ragout
Rotkohl I Rosenkohl I Kartoffel-Sellerie Stampf I Preiselbeer-Birne
Red Cabage I Brussel Sprouts I Potato-celeriac mash I Pear with lingonberries

36.00

Wild auf Gemüse
Wild AboutVegetables

29.00

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

1908

RESTAURANT & BAR

FLEISCH I MEAT

POULETBRUST IM SPECKMANTEL
Bacon Wrapped Chicken Breast
Portweinjus I Herbstgemüse I Risotto
Port Wine Jus I Autumn Vegetables I Risotto

36.00

CORDON BLEU VOM SCHWEIN
Pork Cordon Bleu
Wildschweinschinken I Davoser Rahmkäse I Rucolapesto I Rosenkohl I Pommes
Wild boar ham I Davos cream cheese I Arugula pesto I Brussels sprouts I Fries

43.00

1908

RESTAURANT & BAR

TRADITIONELL / TRADITIONAL

CAPUNS
Milchbouillon I Bergkäse I Bündnerfleisch
Milk Bouillon I Mountain Cheese I Grisons Meat

Kleine Portion 28.00 I Hauptgang 34.00
Small Portion 28.00 I Main course 34.00

VEGI CAPUNS
Milchbouillon I Bergkäse
Milk Bouillon I Mountain Cheese

Kleine Portion 28.00 I Hauptgang 34.00
Small Portion 28.00 I Main course 34.00

FISCH I FISH

SAIBLINGFILET
Char Filet
Saisonales Pfannengemüse I Cremiger Risotto mit Safransauce
Seasonal pan-fried vegetables I Creamy risotto with saffron sauce

44.00

CREVETTEN TAGLIATELLE
Prawn Tagliatelle
Zitronensauce I Knoblauch I Chili
Lemon sauce I Garlic I Chili

42.00

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

1908

RESTAURANT & BAR

VEGETARISCH / VEGETARIAN

PILZRISOTTO
Mushroom Risotto
Kräuterseitling
King-oyster-mushroom

32.00

TRÜFFEL TAGLIATELLE
Truffle Tagliatelle
Parmesan
Parmesan

Kleine Portion 27.00 I Hauptgang 39.00
Small Portion 27.00 I Main course 39.00

LINSEN CURRY
Lentil Curry
Basmatireis I Süsskartoffeln I Karotten
Basmati Rice I Sweet Potatoes I Carrots

34.00

1908

RESTAURANT & BAR

DESSERT I SWEETS

ZIMT PARFAIT
Cinnamon Parfait
Zwetschgenkompott
Plum Compote

14.00

COUPE NESSELRODE
Vermicelles I Meringue I Vanilleglace
Vermicelli I Meringue I Vanilla ice cream

16.00

TAGESDESSERT
Dessert of the day

12.50

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

1908

RESTAURANT & BAR

GLACE I SORBET

GLACE / ICE CREAM

Waldbeere Joghurt I Vanille I Schokolade I Pistazie
Wild Berries Yoghurt I Vanilla I Chocolate I Pistachio

SORBET

Himbeere I Zitrone I Passionsfrucht I Cassis
Raspberry I Lemon I Passion Fruit I Cassis

4.50 Pro Kugel I Per Scoop
1.50 Rahm I Whipped Cream