



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»!

Sven Lositzka – Küchenchef | Jessica Soppa – Cheffe de Service
Dominik Dauter – Gastgeber
Service & Küchenteam



Vegetarisch
Vegetarian



Glutenfrei
Gluten-Free



Vegan
Vegan

Deklaration
Rind | Kalb | Schwein | Schweiz
Geflügel | Schweiz
Fisch | Italien | Schweiz
Eier | Schweiz
Milchprodukte | Schweiz | Italien
Brot | 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

ANTI PASTI

Anti Pasti

Getrocknete Tomaten | Aubergine | Davoser Bergkäse |
Rohschinken | Oliven | gefüllte Parika | Hausbrot
Dried tomatoes | Aubergine | Davos mountain cheese |
Ham | Olives | Stuffed peppers | Homemade bread

22.00

BEEF TATAR 🍴

Wachtelei | Eingelegte Perlzwiebeln | Kapernbeeren | Toast | Butter
Quail Egg | Pickled Pearl Onions | Caper Berries | Toast | Butter

28.00 (70g) | 38.00 (140g)

TUNA TATAKI

Sesam | Wasabi-Mayo | Miso-Mayo
Sesam | Wasabi-Mayo | Miso-Mayo

28.00

BURRATA TOMATEN SALAT

Burrata Tomato Salad

Tomaten | Burrata | Balsamico Dressing
Tomatoes | Burrata | Balsamic Dressing

22.00

TROPICAL ROASTBEEF SALAD

Blattsalat | Roastbeef | Mango Dressing | Cashewnüsse
Green Salad | Roastbeef | Mango Dressing | Cashewnuts

Kleine Portion 22.00 | Hauptgang 36.00
Starter 22.00 | Main 36.00



SUPPE | SOUP

GAZPACHO

Gazpacho

Gurke | Paprika | Tomate
Cucumber | Bell Pepper | Tomato

12.00

WARME VORSPEISEN | WARM APETIZERS

ZITRONEN TAGLIATELLE

Summer Tagliatelle

Parmesan | Zitronenbutter | Cherrytomaten | Rucola
Parmesan | Lemon Butter | Cherry Tomatoes | Rucola

Kleine Portion 22.00

Starter 22.00



FLEISCH | MEAT

SCHWEINS CORDON BLEU

Pork Cordon Bleu

Rohschinken | Raclette Käse | Rucola Pesto | Pommes | Saison Gemüse
Ham | Raclette Cheese | Rucola Pesto | French Fries | Seasonal Vegetables

43.00

FILET VOM SCHWEIZER RIND

Swiss Beef Tenderloin

Rosmarinkartoffeln | Vichykarotten | Portweinjus
Bacon | Sage | Rosemary Potatoes | Vichy Carrots | Portwine Sauce

62.00

RINDERFILETSTREIFEN STROGANOFF

Beef Fillet Stripes Stoganoff

Spätzle | Zwiebeln | Champignons | Paprika | Gewürzgurken | Sauerrahm
Spätzle | Onions | Mushrooms | Peppers | Pickles | Sour cream

46.00

GEBRATENE POULETBRUST

Roasted Chicken Breast

Peperonata | Reis
Peperonata | Rice

36.00



TRADITIONELL / TRADITIONAL

CAPUNS

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

Kleine Portion 28.00 | Hauptgang 34.00
Starter 28.00 | Main 34.00

VEGI CAPUNS

Milchbouillon | Bergkäse
Milk Bouillon | Mountain Cheese

Kleine Portion 28.00 | Hauptgang 34.00
Starter 28.00 | Main 34.00

FISCH | FISH

SAIBLINGFILET

Char Filet

Gemüserieis | Safran-Orangensauce
Vegetable Rice | Safron-Orangensauce

44.00

VEGETARISCH / VEGETARIAN

LINSEN CURRY

Lentil Curry

Basmatireis | Kartoffeln | Karotten
Basmati Rice | Potatoes | Carrots

34.00

ZITRONEN TAGLIATELLE

Summer Tagliatelle

Parmesan | Zitronenbutter | Cherrytomaten | Rucola
Parmesan | Lemon Butter | Cherry Tomatoes | Rucola

Kleine Portion 22.00 | Hauptgang 28.00
Starter 22.00 | Main 28.00

+ BLACK TIGER SHRIMPS ODER RINDERFILETSTREIFEN
+ Roasted Black Tiger Prawns Or Beef Filet Stripes

+18.00

DESSERT | SWEETS

LEMON TONKA BEAN CHEESECAKE

Beerensauce | Himbeersorbet
Berry Sauce | Raspberry Sorbet

14.00

SCHOKOLADEN LAVAKUCHEN

Chocolate Lava Cake

Crumble | Vanille Glace
Crumble | Vanilla Glace

16.00

GLACE | SORBET

Glace/Ice Cream

Waldbeer Joghurt | Vanille | Schokolade | Pistazie
Wild Berries Yoghurt | Vanilla | Chocolate | Pistachio

Sorbet

Himbeer | Zitrone | Passionsfrucht | Cassis
Raspberry | Lemon | Passion Fruit | Cassis

4.50 Pro Kugel | Per Scoop
1.50 Rahm | Whipped Cream