


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»!

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 | Schweiz | EU | GB
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

DREIFARBIGES RANDENCARPACCIO

Three Colored Beetroot Carpaccio

Randen | Walnussvinaigrette | Meerrettich | Frischkäse
Beetroot | Walnut Vinaigrette | Horseradish | Cream Cheese

18.00

BEEF TATAR

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

28.00 (70g) | 39.00 (140g)

TUNA TATAKI

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

28.00

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

NÜSSLISALAT

Ei | Speck | Croutons
Egg | Bacon | Croutons

18.00

SUPPE | SOUP

CONSOMMÉ VOM RIND

Beef Consommé

Wurzelgemüse | Eierstich
Root Vegetables | Egg Custard

15.00

WARME VORSPEISEN | WARM APETIZERS

CAPUNS TRADITIONAL

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

28.00

VEGI CAPUNS

Milchbouillon | Bergkäse
Milk Bouillon | Mountain Cheese

28.00

TRÜFFEL TAGLIATELLE

Truffle Tagliatelle

Parmesan | Trüffel
Parmesan | Truffles

27.00

BLACK TIGER SHRIMPS

Roasted Black Tiger Prawns

Tagliatelle | Knoblauch | Chili | Olivenöl | Kirschtomaten
Tagliatelle | Garlic | Chili | Olive Oil | Cherry-Tomatoes

26.00



FLEISCH | MEAT

SCHWEINS MEDAILLONS

Pork Medallions

Süßkartoffelpüree | Pfefferrahmsauce | Mandelbrokkoli
Sweet Potato Puree | Peppercorn Cream Sauce | Almond Broccoli

42.00

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

Original Veal Escalope

Kartoffelsalat | Preiselbeeren | Zitrone
Potato Salad | Cranberries | Lemon

48.00

FILET VOM SCHWEIZER RIND

Swiss Beef Tenderloin

Neue Kartoffeln | Romanesco | Hausgemachte Kräuterbutter
New potatoes | Romanesco | Homemade herb butter

63.00

RINDERFILETSTREIFEN STROGANOFF

Beef Fillet Stripes Stoganoff

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

52.00

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

GEBACKENE EGLIFILETS

Baked Filets of Perch

Sauce Tartar | Limette | Pommes Frites
Sauce Tartar | Lime | French Fries

38.00

BLACK TIGER SHRIMPS

Roasted Black Tiger Prawns

Tagliatelle | Knoblauch | Chili | Olivenöl | Kirschtomaten
Tagliatelle | Garlic | Chili | Olive Oil | Cherry-Tomatoes

Kleine Portion 26.00 | Hauptgang 48.00
Starter 26.00 | Main 48.00

VEGETARISCH / VEGETARIAN

VEGANES SOJA CURRY

Vegan Soy Curry

Basmatireis | Süsskartoffeln | Blumenkohl
Basmati Rice | Sweet Potatoes | Cauliflower

34.00

TRÜFFEL TAGLIATELLE

Truffle Tagliatelle

Parmesan | Trüffel
Parmesan | Truffles

Kleine Portion 27.00 | Hauptgang 39.00
Starter 27.00 | Main 39.00

DESSERT | SWEETS

SOUFFLE GLACE AU FRUIT 🌱🍷

Passionsfruchtmousse
Passionfruit Mousse

15.00

BLUEBERRY CHEESECAKE 🌱🍷

Beerensauce | Himbeersorbet
Berry Sauce | Raspberry Sorbet

14.00

ZWEIFARBIGES SCHOKOLADENMOUSSE 🌱🍷

Two Colored Chocolatemousse

Birnen Chutney | Schokoladenerde
Pie Chutney | Chocolate Crumbles

18.00

GLACE | 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 | Whipped Cream