



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»!



Auch vegetarisch erhältlich
Also available in vegetarian



Auch glutenfrei erhältlich
Also available in gluten-free



Auch vegan erhältlich
Also available in 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

GEMÜSE TATAR

Vegetable tatar

Randen | Cashew | Babyspinat
Red Beet | Cashewnuts | Leaf Spinach

26.00

BEEF TATAR

Beef Tatar

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

28.00 (70g) | 39.00 (140g)

THUNFISCH TATAR

Tuna tatar

Roter Zwiebel | Wasabi | Senfkaviar
Red Onion | Wasabi | Mustardseeds

26.00

SALATBUFFET | SALAD BUFFET

SALATBUFFET

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

Vorspeise | Starter 15.00



SUPPE | SOUP

CONSOMMÈ VOM RIND

Beef Consommè

Wurzelgemüse | Griesknödel
Root Vegetables | Semolina Dumpling

15.00

WARME VORSPEISEN | WARM APETIZERS

CAPUNS

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

Vorspeise 28.00 | Hauptgang 34.00
Starter 28.00 | Main 34.00

VEGI CAPUNS

Milchbouillon | Bergkäse
Milk Bouillon | Mountain Cheese

Vorspeise 28.00 | Hauptgang 34.00
Starter 28.00 | Main 34.00

VEGANES SOJA CURRY

Basmatireis | Karottengemüse | Erbsen
Basmati Rice | Carrots | Peas

34.00



FLEISCH | MEAT

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

Kartoffelsalat | Preiselbeeren | Zitrone
Steamed Potato Salad | Cranberries | Lemon

48.00

ENTRECÔTE VOM SCHWEIZER RIND

Entrecôte From Swiss Beef

Geröstete Kartoffeln | Grillierter Champignon | Schnittlauchöl | Sauce Demiglace
Roasted Potato | Roasted Mushroom | Chiveoil | Sauce Demiglace

56.00

WILDSCHWEINRAGOUT

Wild Boar Ragout

Spätzle | Rotkraut | Hagebuttencreme
Spaetzle | Red Cabbage | Rosehip Cream

42.00

FISCH | FISH

KNUSPRIGE EGLIFILETS

Crispy Eglifilets

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

38.00

BLACK TIGER SHRIMPS PFANNE 🍷

Roasted Black Tiger Prawns

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

Vorspeise 26.00 | Hauptgang 48.00
Starter 26.00 | Main 48.00

DESSERT | SWEETS

BLUEBERRY CHEESECAKE

Amarena Kirschen | Himbeersorbet
Amarena Cherries | Raspberry Sorbet

14.00

SCHOKOLADENMOUSSE VON DER VALRHONA SCHOKOLADE

Mousse Made of Valrhona Chocolate

Waldbeeren | Knusperschokolade
Mixed Forest Berries | Crispy Chocolate

14.00

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 | Cream