



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



Auch vegetarisch erhältlich
Also Vegetarian



Auch glutenfrei erhältlich
Also Gluten-Free



Auch vegan erhältlich
Also Vegan

Deklaration

Rind | Kalb | Schwein | Schweiz

Geflügel | Schweiz

Fisch | Schweiz | EU | GB

Wildfleisch | Schweiz | EU

Eier | Schweiz

Milchprodukte | Schweiz | Italien

Brot | Diverse | Schweiz | EU

Partybrot Süssgebäck | Gasser Gourmet AG | Glacé | 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

KONFIERTES SAIBLINGSFILET 🍷

CONFITED CHAR FILET

Rübensgemüse | Haselnüsse | Cassis
Turnips | Chestnuts | Black Currant

26.00

BEEF TATAR 🍷

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

26.00 (70g) | 39.00 (140g)

BURRATA 🌱🍷

Federkohl | Quittencreme | Macadamianüsse
Kale | Quincecream | Macadamianuts

26.00

ALPINE INN SALAT 🌱🌱

Römersalat | Caesar cream | Zwetschgen | Croûtons
Romaine Lettuce | Caesar Cream | Plums | Croûtons

18.50

+ Poulet | Chicken 6.00

+Black Tiger Shrimps 9.00

+Rindsfiletstreifen | Beef Filet Strips 15.00

SALATBUFFET | SALAD BUFFET

SALATBUFFET 🌱🌱🍷

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

Vorspeise | Starter 15.00



SUPPE | SOUP

CONSOMMÉ VOM RIND

Kalbsleberschnitte | Griesknödel
Sliced Veal Liver | Semolina Dumpling

15.00

WARME VORSPEISEN | WARM APETIZERS

CAPUNS

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

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

TRÜFFEL RAVIOLI 🌱

Parmesan | griechischer Joghurt
Parmesan | Greek Joghurt

Vorspeise 27.00 | Hauptgang 39.00
Starter 27.00 | Main 39.00



FLEISCH | MEAT

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren | Zitrone
Parsley Potatoes | Cranberries | Lemon

48.00

FILET VOM SCHWEIZER RIND «WELLINGTON» SWISS BEEF FILET «WELLINGTON»

Blätterteig | Duxelles | Schwarzwurzeln | Sauce Demiglace
Puff Pastry | Duxelles | Salsifys | Sauce Demiglace

78.00

*Bitte rechnen Sie mit 30 Minuten Zubereitungszeit.
Please allow 30 minutes for preparation time.*

FISCH | FISH

AUF DER HAUT GRILLIERTES ZANDERFILET GRILLED ZANDER FILLET ON THE SKIN

Cassoulet mit Cranberry Bohnen | Lardo | Grüner Apfel | BBQ Sauce
Borlotti Cassoulet | Lardo | Green Apple | BBQ Sauce

45.00

BLACK TIGER SHRIMPS VOM GRILL 🍷

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

Vorspeise 26.00 | Hauptgang 48.00
Starter 26.00 | Main 48.00

DESSERT | SWEETS

GERÜHRTE PISTAZIEN CREME BRÛLÉE 🌱🔥

Stirred Pistachio Crème Brûlée

Schokoladen Sorbet | Gepuffter Reis
Chocolate Sorbet | Puffed Rice

14.00

ORIGINAL WIENER KAISERSCHMARREN 🌱

Zwetschgen Kompott
Plum Compote

18.00

*Bitte rechnen Sie mit 20 Minuten Zubereitungszeit.
Please allow 20 minutes for preparation time.*

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

Hausgemachtes Sorbet Schokolade Homemade chocolate sorbet

5.50 Pro Kugel | Per Scoop