

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»!

Valeria & Nicola - Direktionspaar
Jack, Lukas, Uwe, Luka & Yurii - Küchenteam



Auch vegetarisch erhältlich
Also vegetarian



Auch glutenfrei erhältlich
Also gluten-free



Auch vegan erhältlich
Also vegan

Deklaration
Rind | Schweiz
Kalb | Schweiz
Schwein | Schweiz
Eier | Schweiz
Milchprodukte | Schweiz/Spanien

Fleisch kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

VORSPEISEN | APPETIZER

ALPINE INN Focaccia  

ALPINE INN focaccia

hausgemachte Antipasti | Basilikumpesto
homemade antipasti | basil pesto

19.00

Cremige Burrata   

creamy burrata   

bunte Tomaten | Rucola | geröstete Nüsse | Olivenöl
colorful tomatoes | rocket salad | roasted nuts | olive oil

kleine Portion 15.00 | grosse Portion 19.00
small portion 15.00 | big portion 19.00

SALATBUFFET | SALAD BUFFET

Salatbuffet   

salad buffet   

Dressings: Französisch | Balsamico | Haus Dressing
dressings: french | balsamic | house dressing

Vorspeise 15.00 | Hauptgang 25.00
starter 15.00 | main 25.00

SUPPEN | SOUPS

Tagessuppe 
soup of the day 

9.50

FLEISCH | MEAT

Rindsfilet 150gr 
beef filet 150gr 

hausgemachter Portweinjus | Sommergemüse | Rosmarinkartoffeln
homemade port wine jus | summer vegetables | rosemary potatoes

54.00

Zürcher Geschnetzeltes

Kalb | Rösti | Pilzrahmsauce
veal | rösti | creamy mushroom sauce

46.00

Kalbsleberli

Kalbsleber | Rösti
veal liver | rösti

42.00

Cordon Bleu

Kalb | Hinterschinken | Bergkäse | Sommergemüse | Pommes Frites
veal | ham | mountain cheese | summer vegetables | french fries

49.00

Capuns 

Milchbouillon | Bergkäse | Bündnerfleisch
milk bouillon | mountain cheese | cured beef

28.00

FISCH | FISH

Tagesfisch
fish of the day

Sommergemüse | Pommes Frites
summer vegetables | french fries

37.00

VEGAN & VEGETARISCH

gebackener Blumenkohl 🌱
baked cauliflower 🌱

Kräuter Kartoffelpüree | Tomatensauce
cauliflower | herbal mashed potatoes | tomato sauce

27.00

Pasta «Alpine Inn» 🌱🌱

Fusilli | Tomaten | Taggiasca Oliven | Parmesan | Rucola | Petersilien Öl
fusilli | tomatoes | taggiasca olives | parmesan | rocket | parsley oil

Vorspeise 23.00 | Hauptspeise 28.00
starter 23.00 | main 28.00

DESSERT

Crème brûlée

Weisse Schokolade | Beeren
white chocolate | berries

9.50

Marinierter Pfirsich **marinated peach**

Pistazien | Sorbet
pistachios | sorbet

11.00

Tagesdessert **dessert of the day**

9.50

Käseteller **cheese plate**

14.00

Glacé & Sorbet

Glacé Erdbeer | Vanille | Haselnuss | Schokolade | Pistazien | Karamell |
Espresso
ice cream | strawberry | vanilla | Hazelnut | chocolate | pistache | caramel |
espresso
Sorbet Blutorange | Himbeer | Zitrone | Passionsfrucht | Mango | Zwetschge |
Traube
sorbet | blood orange | raspberry | lemon | passion fruit | mango | plum | grape

4.50

Pro Kugel | per scoop

1.50

Plus Rahm | whipped cream