


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»

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.



Unsere Mittagskarte gibt es von 12.00-14.00 Uhr, alle Gerichte mit einem *
dürfen den ganzen Tag genossen werden.
Our lunch menu is available from 12.00-14.00 all dishes marked with an * can be
enjoyed the entire day.

VORSPEISEN | APPETIZER

***Bündner Plättli (pro Person)**

Bünderfleisch | Salsiz | Speck | Davoser Bergkäse | Brot | hausgemachtes
Essiggemüse

Bünderfleisch | Salsiz | cured bacon | mountain cheese | bread
homemade pickled vegetables

16.00

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

HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES

Summerbowl

grillierte Wassermelone | Tomaten-Salsa | Quinoa | karamellisierter Ziegenkäse
Blattsalat | Mango | Granatapfel
grilled watermelon | tomato salsa | quinoa | caramelised goatcheese | salad
mango | pommegranade

22.00

BBQ Summerbowl

Flanksteak | Tomaten Salsa | mini Maiskolben | Blattsalat | Rosmarinkartoffeln
flank steak | tomato salsa | mini corn cob | salad | rosemary potatoes

26.00

Capuns

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

28.00

BEILAGEN | SIDES

*Pommes Frites french fries

8.50

*ALPINE INN Salat

Blattsalat | Tomate | Gurke | Hausdressing
lettuce | tomato | cucumber | house dressing

7.00

DESSERT

*Affogato

Vanilleglace | Espresso
vanillia ice cream | espresso

7.50

*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