


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
Service & Küchenteam



Auch vegetarisch erhältlich
Also vegetarian



Auch glutenfrei erhältlich
Also gluten-free



Auch vegan erhältlich
Also vegan

Deklaration
Rind | Schweiz
Kalb | Schweiz
Schwein | Schweiz
Wild | Schweiz/Österreich
Lachs | Schweiz
Eier | Schweiz
Milchprodukte | Schweiz

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.

Preise inklusive MwSt. und in CHF

VORSPEISEN | APPETIZER

Marinierter Hokaido Kürbis 
marinated Hokaido pumpkin

Ziegenkäse Espuma | geröstete Nüsse | gepickelte Pilze
goatcheese espuma | roasted nuts | pickled mushrooms

17.00

Forellentatar 
trout tatar 

Meerrettich | Kapern | Limette | getoastetes Sauerteigbrot
horseradish | capers | lime | toasted sourdough bread

kleine Portion 17.00 | grosse Portion 21.00
small portion 17.00 | big portion 21.00

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

Kürbissuppe 
pumpkin soup 

Kürbis | Kürbiskernöl | Ingwer
pumpkin | pumpkinseed oil | ginger

9.50



FLEISCH | MEAT

Rib Eye Steak 🍷

rib eye steak 🍷

hausgemachter Portweinjus | Herbstgemüse | Rosmarinkartoffeln
homemade port wine jus | autumn vegetables | rosemary potatoes

54.00

Zürcher Geschnetzeltes

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

46.00

Capuns 🌿

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

32.00

WILD | VENISON

Reh-Geschnetzeltes
sliced venison

Speck-Rosenkohl | Rösti | pochierter Apfel | Preiselbeeren
bacon brussel sprouts | rösti | poached apple | cranberrys

39.00

Hirschrücken
saddle of deer

Pommes Dauphine | Rotkraut | gebratene Pilze | pochierter Apfel |
Preiselbeeren
pommes dauphine | red cabbage | fried mushrooms | poached apple
cranberrys

42.00

Hirschpfeffer
deer stew

Spätzli | Kürbisgemüse | pochierter Apfel | Preiselbeeren
spätzli | roasted pumpkin | poached apple | cranberrys

38.00

Wildbratwurst
venison sausage

Rösti | Zwiebelsauce | pochierter Apfel | Preiselbeeren
rösti | onion sauce | poached apple | cranberrys

28.00

herbstlicher Gemüseteller 
autumn vegi plate 

Spätzli | Rosenkohl | Rotkraut | Maroni | pochierter Apfel | Preiselbeeren
spätzli | brussel sprouts | red cabbage | chestnuts | poached apple
cranberrys

26.00

FISCH | FISH

Swiss Alpine Lachs
Swiss alpine salmon

Herbstgemüse | Rosmarinkartoffeln
autumn vegetables | rosemary potatoes

46.00

VEGAN & VEGETARISCH

Steinpilzrisotto 
porcini risotto 

Steinpilze | Frischkäsecreme | Aprikose
porcini | creamcheese | apricot

Vorspeise 19.00 | Hauptspeise 24.00
starter 19.00 | main 24.00

Pasta «ALPINE INN»  

Fusilli | Kürbis | Feta | Parmesan | Petersilien Öl
fusilli | pumpkin | feta | parmesan | parsley oil

Vorspeise 23.00 | Hauptspeise 28.00
starter 23.00 | main 28.00

DESSERT

Vermicelles 

Vanilleglace | Meringue
vanillia ice cream | meringue

9.50

Maronikuchen 

chestnut pie 

Kardamom-Rahm
cardamom cream

9.50


Bratapfel 

baked apple 

Marzipan | Vanillesauce
marzipan | vanilla sauce


12.00

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)