


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.



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

Marinierter Hokaido Kürbis **marinated Hokaido pumpkin**

Ziegenkäse Espuma | geröstete Nüsse
goatcheese espuma | roasted nuts

17.00

Kürbissuppe **pumpkin soup**

Kürbis | Kürbiskernöl | Ingwer
pumpkin | pumpkinseed oil | ginger

9.50

HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES

Vegi Herbstbowl   

Vegi autumnbowl   

Belugalinsen | Kürbis | Nüsslisalat | Kartoffeldressing | Trauben | Rosenkohl
beluga lentiles | pumpkin | lambs lettuce | potato dressing | grapes
brussel sprouts

22.00

Herbstbowl 

autumnbowl 

Flank Steak | Kürbis | Nüsslisalat | Kartoffeldressing | Trauben | Rosenkohl
flanksteak | | pumpkin | lambs lettuce | potato dressing | grapes
brussel sprouts

29.00

Capuns 

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

32.00

BEILAGEN | SIDES

***Pommes Frites**  
french fries  

7.50

***ALPINE INN Salat**  
Blattsalat | Tomate | Gurke | Hausdressing
lettuce | tomato | cucumber | house dressing

7.00

DESSERT

***Vermicelles** 
Vanilleglace | Meringue
vanillia ice cream | meringue

9.50

***Maronikuchen** 
chestnut pie 
Kardamom-Rahm
cardamom cream

9.50

***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