

ALPINA LOUNGE & BAR





ALPINA LIFE CUISINE






At The Alpina Gstaad, we believe that your well-being should never be compromised while you travel. We also understand that the number of people following specific dietary requirements are on the rise. That's why we have developed our Alpina Life Cuisine, ensuring that the nutritional preferences of each guest will be honoured. The following dishes provide a full range of culinary options that appeal to those wishing to make smarter food choices and satisfy common nutritional needs, including Mediterranean and vegetarian diets. Every Alpina Life Cuisine creation is prepared with fresh, seasonal, nutritionally balanced and wholesome ingredients.

À l'Alpina Gstaad, nous sommes persuadés que, durant vos voyages, votre bien-être ne devrait jamais être compromis. Nous sommes conscients également que le nombre de personnes qui suivent des régimes alimentaires spécifiques augmente. C'est pourquoi nous avons développé notre Alpina Life Cuisine, en veillant à ce que les préférences nutritionnelles de chaque invité soient respectées. Les plats suivants fournissent une gamme complète d'options culinaires qui font appel à ceux qui souhaitent faire des choix alimentaires plus intelligents et satisfaire les besoins nutritionnels courants, y compris les régimes à méditerranéens ou encore végétariens. Chaque création de l'Alpina Life Cuisine est préparée avec des ingrédients frais, saisonniers, sains et équilibrés.

Im The Alpina Gstaad sind wir überzeugt, dass Sie für Ihr Wohlbefinden auf Reisen keine Kompromisse eingehen sollten. Hinzu kommt, dass immer mehr Menschen einem spezifischen Ernährungsplan folgen. Folglich entstand die Alpina Life Cuisine, welche die individuellen Anforderungen unserer Gäste an eine gesunde und ausgewogene Ernährung erfüllen soll. Die breite Auswahl an Gerichten unterstützt bewusste Entscheidungen zur Ernährung und erfüllt die wichtigsten Bedürfnisse: mediterrane und vegetarische Optionen. Jedes Gericht der Alpina Life Cuisine besteht aus frischen, saisonalen und ausgewogenen Zutaten.



- ALPINA «SIX SENSES» LIFE CUISINE -

	CHF
Bowl in one	36
 Hummus, Bulgur, Quinoa, Avocado, Artischocken, Tomaten, Oliven Antipasti Gemüse <i>Houmous, boulgour, quinoa, avocat, artichauts, tomates, olives</i> <i>Hummus, bulgur wheat, quinoa, avocado, artichokes, tomatoes, olives</i>	
Für zwei Personen / pour deux personnes / For two people	68
 Tatar von geschmorten Rüben mit Sesam, mariniertem Nüsslisalat und gehackten Baumnüssen <i>Tartare de carottes braisées aux graines de sésame, salade de mâche marinée et concassé de noix</i> <i>Tartare of braised carrots with sesame, marinated lamb's lettuce and chopped walnuts</i>	32
 Quinoa-Avocadosalat, Königskrabbe mit Avocado-Ingwer Crème und Senfrauke <i>Salade de quinoa à l'avocat, crabe royal avec crème d'avocat-gingembre et roquette</i> <i>Quinoa and avocado salad, king crab with avocado ginger cream and rocket</i>	48
 Veganer Gemüseintopf mit hausgemachtem Curry und Zitronengras aromatisiert <i>Potée de légumes végane au curry maison aromatisée à la citronnelle</i> <i>Vegan vegetable stew flavoured with home-made curry and lemon grass</i>	36
 Indisches Linsen Dal Makhani mit roten und schwarzen Bohnenkernen mit gedämpftem Basmati Reis <i>Dal Makhani de lentilles à l'indienne, haricots rouges et noirs au riz basmati étuvé</i> <i>Indian lentil dal makhani with red and black beans steamed Basmati rice</i>	34
Konfiertes Filet vom Steinbutt, warmer Spargel und Brokkoli, Senfrauke und Hanfsamen <i>Filet confit d'omble chevalier, asperge chaude et brocoli, roquette et graines de chanvre</i> <i>Confit of fillet of turbot, warm asparagus and broccoli, rocket and hemp seeds</i>	78





ALPINA INSALATE

In der Schale serviert

Servi dans un bol

Served in a bowl

CHF



Nüsslisalat

Mit pochiertem Ei, Parmesan und fein gehobeltem Périgord Trüffel

38

Salade de mâche avec œuf poché, parmesan et truffe du Périgord

Lamb's lettuce with poached egg, Parmesan and Périgord truffle



Insalata Burrata

Mit Kirschtomaten und Strauchtomaten, Taggiasca Oliven und Büffel Burrata

32

Avec tomates cerises et tomates de buisson, olives Taggiasca et Burrata de buffle

With cherry and shrub tomatoes, Taggiasca olives and buffalo burrata



Insalata Caesar

Mit Romanasalat, Croûtons und Parmesan

22

Laitue romaine, croûtons et parmesan

With cos lettuce, croutons and Parmesan

Mit gebratener Brust von der Maispoularde oder mit gebratenen Black Tiger Garnelen

29

Avec suprême de poularde nourrie aux grains de maïs ou crevettes Black Tiger sautées

With fried corn-fed chicken breast or pan-fried Black Tiger prawns



Insalata Orient

Verschiedene Blattsalate mit Kirschtomaten, Gurken, Bulgur, Taggiasca Oliven, Schafskäse, Zwiebeln und Granatapfel

28

Variété de feuilles de salade accompagnées de tomates cerises, concombre, boulgour, olives Taggiasca, fromage de chèvre, oignons et grenade

Various types of leaf salads with cherry tomatoes, cucumbers, bulgur wheat, Taggiasca olives, sheep's cheese, onions and pomegranate

Insalata «Niçoise»

Romanasalat mit gekochtem Ei, grünen Bohnen, Thunfisch, Gurken, Tomaten und Kartoffeln

32


Salade romaine, œuf dur, haricots verts, thon, concombre, tomates et pommes de terre

Cos lettuce with a boiled egg, green beans, tuna, cucumbers, tomatoes and potatoes



ALPINA ANTIPASTI

VORAB UND ALS VORSPEISE
MISE EN BOUCHE ET ENTREES
AMUSE-BOUCHES AND STARTERS

	CHF
«The Alpina Pizza»	
Mit Perigord Trüffel, Creme und jungem Alpkäse von Ueli Bach	klein/small/petite 58 gross/large/grande 88
<i>A la truffe du Périgord, crème et jeune fromage d'alpage d'Ueli Bach</i>	
<i>With Perigord truffle, cream and young Alpine cheese from Ueli Bach</i>	
Schweizer Balik Lachs mit Garnitur und Toastbrot	48
<i>Saumon Balik suisse accompagné de ses garnitures et toast</i>	
<i>Swiss Balik salmon with garnish and toast</i>	
 Minestrone mit Basilikumpesto	26
<i>Minestrone avec pesto au basilic</i>	
<i>Minestrone with basil pesto</i>	
Trockenfleisch und gereifter Bergkäse aus dem Saanenland	32
<i>Viande séchée et fromage de montagne affiné du Saanenland</i>	
<i>Dried meat and mature mountain cheese from the Saanenland</i>	
 Hummus mit Sesam und Pita Brot	22
<i>Houmous au sésame accompagné de pain pita</i>	
<i>Hummus with tahini and pita bread</i>	
Rindscarpaccio mit Parmesanspännen und Ruccola	36
<i>Carpaccio de bœuf accompagné de copeaux de parmesan et de roquette</i>	
<i>Beef carpaccio with Parmesan shavings and rocket</i>	
Pizza Vitello Tonato	38
Mit feinen Kalbfleischscheiben und Thunfischsauce	
<i>Garnie de fines tranches de veau et sauce au thon</i>	
<i>With fine veal slices and tuna sauce</i>	



ALPINA TATAR

Rindstatar – Tartare de bœuf – Beef tatar

oder – ou – or

Piemonteser Kalbstatar – Tartare de veau à la piémontaise – Piedmont veal tatar

oder – ou – or

Lachstatar – Tartare de saumon – Salmon tatar

80 Gramm 34 / 140 Gramm 48

Serviert mit Toastbrot oder Pommes Frites

Accompagné de toasts ou de frites / Served with toast or chips



ALPINA

BROT UND MEHR

BROT UND BURGER / PAIN ET BURGER / BREAD AND BURGERS

CHF

The Alpina - Beefburger

38

Gstaader Rindfleisch (200gr) mit Speck, Salat, gegrillten Zwiebelringen, Tomate, Bergkäse, Barbecuesauce und dazu Pommes Frites

Viande de bœuf (200gr) de Gstaad avec lard, salade, lamelles d'oignon grillées, tomate, fromage de montagne, sauce barbecue, accompagné de pommes frites

Gstaad beef (200g) with bacon, salad, grilled onion rings, tomato, mountain cheese, barbecue sauce and french fries

The Alpina - Surf & Turf Sandwich

95

Simmentaler Rindsfilet, 1/2 Hummer Schwanz, Perigord Trüffel und Trüffelcreme

Filet de bœuf de Simmental, 1/2 queue de homard, truffe du Périgord et crème de truffe

Swiss Simmental fillet of beef, 1/2 lobster tail, Perigord truffle and truffle cream

The Alpina - Veganburger

38

Mit Bulgur Knödel, Salat, gegrillten Zwiebelringen, Tomate, Barbecue Sauce und dazu Pommes Frites

Avec galette de boulgour, salade, lamelles d'oignon grillées, tomate, sauce barbecue, accompagné de pommes frites

With bulgur wheat dumplings, salad, grilled onion rings, tomato, barbecue sauce and french fries

The Alpina - Club Sandwich

38

Toast mit Poulardenbrust, gebratenem Speck, Tomate, Salat und Ei, dazu Pommes Frites

Toast de pain complet, suprême de poularde, lard grillé, tomate, salade et œuf, accompagné de pommes frites

Toast with poulard breast, fried bacon, tomato, salad, egg and french fries

The Alpina - Hot Dog

36

Schweizer Grillwurst mit Speck umwickelt, Bergkäse, Senfmayonnaise und geriebenem Trüffel serviert in einem soften Schweizer Brioche-Zopf dazu Pommes Frites

Saucisse suisse grillée, enrobée de lard, fromage de montagne, mayonnaise à la moutarde et truffe râpée servie dans une tresse briochée suisse moelleuse, accompagné de pommes frites

Swiss bratwurst wrapped in bacon, mountain cheese, mustard mayonnaise and grated truffle served in a soft Swiss plaited brioche loaf with french fries

The Alpina - Filet Sandwich

68

Mit Simmentaler Filet im Knuspermantel, Harissa und saure Gurke serviert in einem weichen Schweizer Brioche, dazu Pommes Frites

Filet de bœuf de Simmental en croûte, harissa et cornichons

servi dans une brioche suisse moelleuse, accompagné de pommes frites

With Simmentaler fillet of beef in a crispy coating, harissa and gherkin served in a soft Swiss brioche and a side of french fries



ALPINA PASTA

	CHF
Pasta al arrabiata	32
Mit scharfer Tomatensauce und frischem Knoblauch	
<i>Avec sauce tomate épicée et ail nouveau</i>	
With spicy tomato sauce and fresh garlic	
Pasta pomodoro	32
Mit Tomatensauce und Basilikumpesto	
<i>Avec sauce tomate et pesto au basilic</i>	
With tomato sauce and basil pesto	
Pasta gambaretti	38
Mit Black Tiger Garnelen, Lauchzwiebeln, Kirschtomaten und Tomatensauce	
<i>Avec crevettes Black Tiger, oignons tiges, tomates cerises et sauce tomate</i>	
With Black Tiger prawns, spring onions, cherry tomatoes and tomato sauce	
Pasta basilico	32
Mit hausgemachtem Basilikumpesto und Pinienkerne	
<i>Avec pesto de basilic maison et pignons</i>	
With home-made basil pesto and pine nuts	
Pasta carbonara	36
Mit Speck, Zwiebeln, Ei, Petersilie und Parmesan	
<i>Avec lard, oignons, œuf, persil et parmesan</i>	
With bacon, onions, egg, parsley and Parmesan	
Pasta tartufo	56
Mit Perigord Trüffel, Petersilie und Parmesan	
<i>Avec truffe du Périgord, persil et parmesan</i>	
With Perigod truffle, parsley and parmesan	

Auswahl an Pasta – Choix de pâtes – Selection of pasta

Penne, Spaghetti, Hörnli, Casarecce – Pennes, spaghettis, cornettes, casarecce – Penne, spaghetti, swiss macaroni, casarecce

Glutenfreie Penne – Penne sans gluten – Gluten-free Penne





ALPINA WINTER

	CHF
Seezungenfilets – Filets de sole – Sole fillets Serviert mit kleinen Kartoffeln und Mandel-Kapern Butter <i>Accompagnés de petites pommes de terre au beurre d'amande, câpres</i> Served with small potatoes and almond caper butter	78
Gebratenes Filet vom Loup de Mer – Filet de loup de mer grillé – Grilled fillet of sea bass Serviert auf Safranrisotto mit Balsamico Schalotten <i>Accompagné de risotto au vin blanc et d'échalotes au vinaigre balsamique</i> Served on white wine risotto with balsamic shallots	75
Krustentier Bouillabaisse – Bouillabaisse aux crustacés – Crustacean bouillabaisse Mit verschiedenen Edelfischen, Langoustinos und Jacobsmuschel, Baguette und Sauce Rouille <i>Avec divers poissons nobles, langoustines et coquilles Saint-Jacques, Baguette et sauce rouille</i> With various game fish, langoustines and scallops, Baguette and Rouille sauce	88
Lammkrone und Medaillon – Carré d'agneau et médaillon – Lamb crown roast and medallion Heimisches Lamm mit Artischocken und Gratinkartoffeln <i>Agneau local accompagné d'artichauts et gratin de pommes de terre</i> Swiss lamb with artichokes and potato gratin	78
Rindsentrecôte – Entrecôte de bœuf – Entrecôte of beef US Entrecôte, butterzart, nussig aromatisch <i>Entrecôte USA, fondante, arôme de noisette</i> US entrecôte, succulent with a nutty flavour	86
Heimisches Simmentaler Entrecôte, kernig zart, rassiger aromatisch <i>Entrecôte de bœuf local du Simmental, cœur tendre, arôme racé</i> Swiss Simmentaler entrecôte, tender with a spicy flavour	76
Serviert mit grünem Spargel, Gratin Kartoffeln und Cafe de Paris Jus <i>Accompagnée d'asperges vertes, gratin de pommes de terre et sauce Café de Paris</i> Served with green asparagus, potato gratin and Café de Paris jus	
Rindsfilet – Filet de bœuf – Beef fillet US Filet, butterzart, nussig aromatisch <i>Filet USA, fondant, arôme de noisette</i> US fillet, succulent with a nutty flavour	89
Heimisches Simmentaler Filet, kernig zart, rassiger aromatisch <i>Filet de bœuf local du Simmental, cœur tendre, arôme racé</i> Swiss Simmentaler fillet, tender with a spicy flavour	85
Serviert mit Artischocken und Kartoffelmousseline <i>Accompagné d'artichauts et de pommes de terre mousseline</i> Served with artichokes and potato mousseline	

Spareribs vom Kalb – Travers de veau – Spare ribs from veal

Unter der Parmesankruste mit gebacken Süsskartoffeln mit Parmesan Hanf Dip

Sous une croûte de parmesan, patate douce rissolée avec un dip parmesan et chanvre

Under a crust of Parmesan with baked sweet potatoes and a Parmesan hemp dip

68

Wiener Schnitzel – Escalope de veau Viennoise – Wiener schnitzel

Mit Pommes Frites, Preiselbeeren und Zitrone

Accompagnée de pommes frites, des airelles et du citron

With french fries, cranberries and lemon

78



ALPINA KAVIAR

Kaviar	10g / 70
Caviar	50g / 320
Caviar	100g / 600

Ossiëtra Imperial mit traditionellen Beilagen:

Sauerrahm, Blinis, gebackene Kartoffeln, Zwiebeln an Weisswein, Eiweiss, Eigelb und Zitrone

Osciëtre Impérial et garnitures traditionnelles:

crème acidulée, blinis, pommes de terre au four, oignons au vin blanc, blanc d'œuf, jaune d'œuf et citron

Ossiëtra Imperial with traditional trimmings::

sour cream, blinis, baked potatoes, onions sautéed in white wine, egg white, egg yolk and lemon

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und MwSt. – Tous les prix y compris service et TVA – All prices include service charge and tax
Gerne gibt Ihnen unser Serviceteam Auskunft über Fleischherkunft und Allergene.

C'est avec plaisir, que notre équipe de service vous informera sur l'origine des viandes ainsi qu'à propos d'éventuels allergènes.
With pleasure our serviceteam provides you with information about the origin of meats and allergens.

