

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.



SNACK

Knusprige rote Zwiebelringe <i>Rondelles d'oignon rouge croustillantes</i> Crispy red onion rings	12
Süsskartoffel Country Cuts mit Mumbai Curry <i>Quartiers de patates douces au curry Mumbai</i> Quartiers de patates douces au curry Mumbai	14
Samosa mit veganer Gemüsefüllung <i>Samosa à la farce de légumes végane</i> Samosa with a vegan vegetable filling	20
Kichererbsen Falafel <i>Falafels aux pois chiches</i> Chickpea falafel	20
Gemüse Crudites auf Eis <i>Crudités de légumes sur leur glace</i> Vegetable crudités on ice	12
Knusprige Chicken Wings mit Jalapeno Chili <i>Chicken wings croustillants et piments jalapenos</i> Crispy chicken wings with jalapeño chilli	22
Dazu verschieden vegane Dips zur Auswahl <i>En accompagnement, nous vous proposons différents dips véganes au choix</i> A choice of various vegan dips	
Avocado-Kanzuri, Harissa, Chipotle, Hanfsaamen, Baba Ganoush <i>Avocat-kanzuri, harissa, chipotle, graines de chanvre, baba ganoush</i> Avocado kanzuri, harissa, chipotle, hemp seed, baba ganoush	
Hummus	
Hummus mit Miso und geröstetem Naan Bread <i>Hummus avec du Miso et du pain Naan rôti</i> Hummus with Miso and roasted Naan Bread	22
Navy Bean Hummus und geröstetem Naan Bread <i>Hummus aux haricots blancs avec du pain Naan rôti</i> Navy bean hummus with roasted Naan Bread	22
Baba Ganoush Hummus und geröstetem Naan Bread <i>Baba Ganoush hummus avec du pain Naan rôti</i> Baba Ganoush hummus with roasted Naan Bread	22



— THE ALPINA INSALATE —

In der Schale serviert

Servi dans un bol

Served in a bowl

Insalata Caesar

24

Mit Romanasalat, Croutons und feiner 24 Monate alter Parmesan

Laitue romaine, croûtons et parmesan âgé de 24 mois

With cos lettuce, croutons and fine 24 months old Parmesan

Mit gebratener Poulardenbrust oder mit gebratenen Black Tiger Garnelen

29

Avec suprême de poularde ou crevettes Black Tiger sautées

With chicken breast or pan-fried Black Tiger prawns

Insalata «Niçoise»

32

Mit Romanasalat, gekochtem Ei, grünen Bohnen, roher Yellowfin Thunfisch, Gurken, Tomaten und Kartoffelchen

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

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

The Alpina Lounge & Bar «Bowl in one»

34

Hummus, Quinoa, Avocado, Tomaten, Karotten, Salatgurke, Aubergine mit Pita Brot

Hummus, quinoa, avocat, tomates, carottes, concombre, aubergine avec pains Pita

Hummus, quinoa, avocado, tomatoes, carrots, cucumber, aubergine with Pita bread





ALPINA PASTA

- Minestrone mit Basilikum Pesto** 32
Minestrone avec pesto au basilic
Minestrone with basil pesto
- «The Alpina Pizza»** klein / petite / small 58
gross / grande / large 88
**mit Sommertrüffel, Bergkäse von Ueli Bach,
Sauerrahm und fein geschnittener Frühlingslauch**
*garnie de truffe d'été, fromage de montagne d'Ueli Bach,
crème acidulée et poireau de printemps finement coupé*
with summer truffles, Ueli Bach mountain cheese,
sour cream and finely chopped spring onions
- «The American Avocado Pizza»** 35
mit Harrissa, Salz-Zitronen und frisch geschnittener Avocado
garnie d'harissa, de citrons confits au sel et d'avocat fraîchement coupé
with harissa, salt-lemon and freshly sliced avocado
- «Calamarata al Ragù Bolognese»** 38
Calamarata Nudeln mit Ragout Bolognese und Parmesan
Pâtes calamarata à la sauce bolognaise et au parmesan
Calamarata pasta with Ragù Bolognese and parmesan
- «Casarecce all'Aragosta»** 42
mit Hummer geschwenkte hausgemachtem Casarecce Nudeln mit Frühlingslauch
Pâtes casarecce maison passées à la poêle avec du homard et garnies de poireau de printemps
homemade Casarecce pasta with lobster and spring onion
- «Tagliarini Verdi» – Das Beste an hausgemachten Nudeln** 52
Le summum des pâtes maison
The finest homemade pasta
mit Trüffel, Sauercreme und Bergtaleggio gratiniert
Pâtes gratinées avec de la truffe, de la crème acidulée et du taleggio de montagne
with truffles, sour cream and grated mountain taleggio cheese



— FISCH & MEERESGETIER —

POISSON ET FRUITS DE MER / FISH AND SEAFOOD

Taco Shells gefüllt mit Ceviche von Loup de Mer

28

Coquilles à tacos garnies de ceviche de loup de mer

Taco shells filled with a sea bass ceviche

Scharfer Chipotle dip, Hanfsamen, fein geschnittener grüner Spargel und Micro Kräuter

Sauce chipotle corsée, graines de chanvre, fines rondelles d'asperges vertes et pousses de fines herbes

Spicy chipotle dip, hemp seeds, finely cut green asparagus and micro herbs

Ganze Seezunge – Sole entière – Whole sole

78

Geröstete Kräuterkartoffeln, gegrillter Spargel und kleine getrocknete Tomaten

Pommes de terre rôties aux herbes, asperges grillées et petites tomates séchées

Roasted herb potatoes, grilled asparagus and small sun-dried tomatoes

Krustentier Bouillabaisse – Bouillabaisse aux crustacés – Crustacean bouillabaisse

88

Mit verschiedenen Edelfischen und Meeresfrüchte, Sauce Rouille und hausgemachtes Minibaguette

Avec divers poissons nobles et fruits de mer, sauce Rouille et mini-baguette maison

With different types of noble fish and seafood, Rouille sauce and homemade mini baguette





FLEISCH

VIANDE / MEAT

- Martin Göschels' Rindertartar** 80g / 36
Tartare de bœuf de Martin Göschel 140g / 52
Martin Göschels' beef tartare
mit geröstetem Brot , Eigelb, nativen Olivenöl extra und Salz aus der «Saline de Bex»
servi avec du pain grillé, un jaune d'œuf, de l'huile d'olive extra vierge et du sel de la «Saline de Bex»
with croutons, egg yolk, native extra virgin olive oil and "Saline de Bex" salt
- Vitello Tonato** 38
Fein geschnittenes Kalbfleisch mit einer leichten Thunfischsauce
Fines tranches de veau avec sauce légère au thon
Fine veal slices with light tuna sauce
- Carpaccio vom Alpen Bullen – Carpaccio de bœuf des Alpes – Alpine bull carpaccio** 38
Rinds Carpaccio mit 24 Monate gereiftem Parmesan, Schweizer Kamillen Öl vom Biohof, dazu alter Balsamikoessig
Carpaccio de bœuf avec du parmesan affiné 24 mois et de l'huile de camomille suisse issue de l'agriculture biologique, servi avec un vieux vinaigre balsamique
Beef carpaccio served with 24-month-aged parmesan, organically farmed Swiss chamomile oil, and aged balsamic vinegar
- 11 OZ Rib Eye oder Entrecote vom Simmentaler Rind** 88
Rib eye ou entrecôte de bœuf du Simmental, 11
11 oz Simmentaler beef rib eye or entrecôte steak
mit gebackenen Kartoffeln, Sauercreme und Grilltomate
servi avec des pommes de terre au four, de la crème acidulée et une tomate grillée
with baked potatoes, sour cream and grilled tomato
- The Alpina Surf & Turf Sandwich** 110
9 OZ Rinds Filet Steak mit einem halben Hummerschwanz, gerösteten Kartoffeln und grünem Spargel
Steak de filet de bœuf (9 oz) avec une demi-queue de homard, des pommes de terre rôties et des asperges vertes
9 oz beef fillet steak served with half a lobster tail, roast potatoes and green asparagus
- 11 OZ Flank Steak vom Wagyu – Bavette de wagyu, 11 oz – 11 oz Wagyu beef flank steak** 120
mit Wasabi-Kartoffelpüree, Grill Gemüse und Teriyaki Jus
servie avec une purée de pommes de terre au wasabi, des légumes grillés et son jus au teriyaki
with wasabi potatoes, grilled vegetables and a teriyaki jus
- Über Nacht gegarte Kalbs Spare Ribs** 68
Travers de veau cuit durant la nuit
Overnight slow cooked veal spare ribs
mit Süß-scharfe Glasur, warmem Kartoffelsalat und Chimichurri Dip
avec glaçage doux et corsé, salade de pommes de terre chaude et sauce chimichurri
with a sweet and sour glaze, warm potato salad and chimichurri dip



ALPINA

BROT UND MEHR

BROT UND BURGER / PAIN ET BURGER / BREAD AND BURGERS

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 Mexican Jalapeno Burger – feurig scharf – extra fort – hot and spicy 38

7 OZ Rinds Tätschli, Jalapenos Chili mit Süsskartoffel und normalen Pommes Frites

Steak haché de bœuf (7 oz) et piments jalapenos, servi avec des patates douces et des pommes frites classiques

7 oz beef patty, jalapeño chilli with sweet potato and regular French fries

American Style Hot Dog 38

Gstaader Wurst, Raclette Käse und Senf Saucen Dip

Saucisse de Gstaad, fromage à raclette et sauce moutarde

Gstaad sausage, raclette cheese and mustard sauce

Unseren Burger und Hot Dog gibt es auch als Vegane Variante von Beyond Meat

Nos burgers et hot dogs sont également proposés en variante végétarienne de Beyond

Vegan versions of our burger and hot dog are also available, supplied by Beyond Meat

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

Knuspriges Filet Sandwich – Sandwich croustillant au filet de bœuf – Crispy fillet sandwich 68

Brioche Toast Sandwich mit Saanenländer Rinds Filet, Harissa Creme, Romana Salat und gepickelten Gurken

Sandwich de pain de mie brioché garni de filet de bœuf du Saanenland, crème à l'harissa, laitue romaine et pickles de concombre

Brioche toasted sandwich with Saanenländ beef fillet, harissa cream, romaine lettuce and pickled gherkins

Pastramy Sandwich – Sandwich au pastrami – Pastrami sandwich 58

Graubrot Sandwich mit Frischkäse, Rinds Pastramy, Sauerkraut und Spreewälder Gurke «Get One»

Sandwich de pain gris garni de fromage frais, pastrami de bœuf, choucroute et cornichon du Spreewald « Get One »

Rye bread sandwich with cream cheese, pastrami beef, sauerkraut and "Get One" Spreewald gherkins