



SWISS
STÜBLI



Es ist schwierig, Stübli in eine andere Sprache zu übersetzen. Dieser lokale Begriff drückt die kleine Taverne, den Raum, den Komfort und die Rustikalität aus. Das Gleiche gilt für die Küche unseres Landes, deren Ursprung eng mit der Geschichte unseres Volkes und unseres Landes verbunden ist. Das kann man nicht sagen. Es muss entdeckt, geschmeckt, gelebt und geteilt werden. Es ist diese Erfahrung, die wir Ihnen hier anbieten.

Willkommen in unserem Swiss Stübli.

It is difficult to translate Stübli into another language. This local term expresses the small tavern, the room, the comfort and the rusticity. The same applies to the cuisine of our land, whose origin is closely linked to the history of our people and our country. It cannot be told. It must be discovered, tasted, lived and shared. It is this experience that we offer you here.

Welcome to our Swiss Stübli.

Il est difficile de traduire Stübli dans une autre langue. Ce terme local exprime à la fois la petite taverne, la pièce, le confort et la rusticité. Il en va de même pour la cuisine de notre terroir dont l'origine se confond avec l'histoire de notre peuple et notre pays. Elle ne peut se raconter. Elle doit se découvrir, se déguster, se vivre et se partager. C'est cette expérience que nous vous proposons ici.

Bienvenue dans notre Swiss Stübli.

Bei Fragen zu Allergenen und Deklarationen kann Ihnen unser Service Team Auskunft geben.

Please ask our service team for questions about allergenes and declarations.

Veuillez vous adresser à notre équipe de service pour toute question concernant les allergènes et les déclarations.



VORSPRIISE

Trockenfleisch vom Bure Metzg mit Gstaader Hobelkäse	32
Air-dried beef and cheese from Gstaad	
Viande séchée accompagnée de copeaux de fromage de Gstaad	
<hr/>	
Bündner Gerstensuppe mit Speck	20
Barley soup with bacon	
Soupe d'orge avec bacon	
<hr/>	
Nüsslisalat mit gebratenem Speck, Croûtons und gehacktem Ei	26
Field salad with roasted bacon, croutons and egg	
Salade de mâche avec lard rôti, croûtons et oeufs tranchés	
<hr/>	
Süppchen von Hokkaido Kürbis mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl	16
Red pumpkin soup with roasted pumpkin seeds	
Potage de potimarron avec pépins grillés et huile de pépins de courge	



HOUPTSPIISE

Land U Wasser • Land and Sea • Terre et mer

Saucisson auf Kohlgemüse mit Röstkartoffeln und Saanensenf	36
Pork sausage served with cabbage, roasted potatoes and Saanen-Mustard	
Saucisse de porc sur son lit de choux, pommes de terre rissolées et moutarde de Saanen	
<hr/>	
Gebratenes Filet vom Saibling auf Rahmkraut Kartoffelchen und Rieslingsauce	48
Pan-fried fillet of char on creamed cabbage with small potatoes and Riesling sauce	
Filet d'omble chevalier grillé sur un émincé de chou blanc à la crème et sauce au Riesling	
<hr/>	
Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Rösti	68
Pan-fried sliced veal with mushroom sauce & rösti potato	
Émincé de veau avec rösti de pommes de terre	
<hr/>	
Martin Göschels geschmorte Rindsroularde mit Périgord Trüffel und glacierten Pappardelle	84
Martin Göschel's beef roll with Périgord truffle and pappardelles glazed in a vegetable stock	
À la façon de Martin Göschel, rouleau de boeuf à la truffe du Périgord accompagné de pappardelles glacées au bouillon de légumes	



HOUPTSPIISE

Urchig • Originals • Spécialités

Chäsigs • Cheese • Fromages

ALPINA HÖRNLI

mit Rindsgehacktem und Apfelkompott
Kleine Portion 28
Große Portion 36

Swiss Pasta
with minced beef and apple sauce
small portion
big portion

Pâtes suisses, viande de boeuf
hachée et compote de pommes
petite portion
grande portion

FONDUE CHINOISE 68

**Kalbs- Rinds- und Putenfleisch,
Bouillon, Dips, traditionelle Zutaten,
Pommes frites und Reis**
Preise pro Person / à discretion

Veal, beef and turkey, broth, assorted dips,
traditional condiments, French fries and rice
Price per person / all you can eat

Viande de veau, boeuf et dinde, bouillon,
sauces, accompagnements traditionnels,
pommes frites et riz
Prix par personne / à discretion

THE ALPINA CROQUE MONSIEUR 46

**mit Perigord Trüffel und altem Bergkäse
gratinert, dazu ein kleiner Salat**

gratinated with Perigord truffle and aged
mountain cheese, served with a small salad

à la truffe de Périgord et au fromage des
montagnes, servi avec une salade

FONDUE

Nature 38
Trüffel-Champagner 52
serviert mit Brot und neuen Kartoffeln

Nature
Champagne and truffle
served with bread and new potatoes

Nature
Champagne et truffe
servi avec pain et pommes de terre nouvelles

RACLETTE 40

Raclette Käse
serviert mit traditionelle Gewürze
Preise pro Person / à discretion

Raclette cheese served
with traditional condiments
Price per person / all you can eat

Fromage à raclette
servi avec condiments traditionnels
Prix par personne / à discretion

MARTIN GÖSCHELS KÄSEFONDUE 52

**Eine eigene Hausmischung aus
lokalen Käsesorten mit Steinpilzen und
Gartenkräuter aromatisiert**

Martin Göschel's Cheese Fondue
local cheese flavoured with porcini
mushrooms and herbs

Fondue à la façon de Martin Göschel
fromages locaux aromatisés aux cèpes et aux
herbes

DESSERTS

«Meringue Buffet» Hausgemachte und geräucherte Meringue Zweierlei vom Doppelrahm & Erdbee "Meringue buffet" Home-made classic and smoked meringue, duo of double cream & fresh strawberries « Buffet de meringue » Meringue maison classique et fumée, duo de crème double et fraises fraiches	20
«The Alpina Scroppino» Cremig gerührtes Limettensorbet mit Prosecco «The Alpina Scroppino» Creamy stirred lime sorbet with prosecco Le Scroppino «Alpina» Sorbet de citron vert crémeux au prosecco	20



SPEZIALITÄTE

Eau de vie 40%

Aprikosenbrand	4 cl	22
Quittenbrand im Barrique	4 cl	20
Vieille Williams im Barrique	4 cl	16
Vieille Prune im Barrique	4 cl	16
Berner Rosenapfelbrand im Barrique	4 cl	18
Kirschenbrand Dolleseppler	4 cl	18
Dettling Kirsch Cuvée	4 cl	36
Dettling Kirsch Réserve	4 cl	28
Dettling Kirsch Wildkirsch	4 cl	58

The finest of the fine 48%

Urs Hecht		
Die Traube	4 cl	30
Die Pflaume	4 cl	30
Die Williamsbirne	4 cl	30
Die Kirsche	4 cl	30

