

# SWISS STÜBLI



## VORSPRIISE

- Trockenfleisch vom Buure Metzg mit Gstaader Hobelkäse** 28  
Local air-dried beef and cheese from Gstaad  
Viande séchée locale accompagnée de copeaux de fromage de Gstaad
- Bündner Gerstensuppe mit Speck** 20  
Grisons barley soup with bacon  
Soupe d'orge des Grisons avec bacon
- Nüsslisalat mit gebratenem Speck, Croûtons und gehacktem Ei** 26  
Lamb's lettuce with roasted bacon, croûtons and egg  
Salade de mâche avec lard rôti, croûtons et oeufs
- Süppchen von Hokkaido Kürbis mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl** 16  
Red pumpkin soup with roasted pumpkin seeds and oil  
Soupe de potimarron avec pépins grillés et huile de pépins de courge

## HOUPTSPIISE

Land U Wasser • Land and Sea • Terre et mer

- «Sternen Grill» Bratwurst mit Rösti und Zwiebelsauce** 36  
Pork and veal sausage served with rösti potatoes and onion sauce  
Saucisse de porc et de veau avec rösti de pommes de terre et sauce à l'oignon
- Gebratenes Filet vom Saibling auf Rahmkraut Kartöffelchen 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
- Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Rösti** 68  
Pan-fried sliced veal with cream-mushroom sauce & rösti potatoes  
Émincé de veau accompagnées d'une crème de champignons et de rösti

Urchig • Originals • Spécialités

## ALPINA HÖRNLI

- mit Rindsgehacktem und Apfelkompott**  
**Kleine Portion** 28  
**Grosse Portion** 36
- Swiss Pasta with minced beef and apple sauce  
Small portion  
Big portion
- Cornettes, 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 / open-end consumption*

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 Périgord Trüffel und altem Bergkäse gratiniert, dazu ein kleiner Salat**

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

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

Chäsigs • Cheese • Fromages

## FONDUE

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

served with bread and new potatoes  
Nature  
Champagne and truffle

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

## 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 garden herbs

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

## RACLETTE

40

**Raclettekäse serviert mit traditionellen Gewürzen**  
*Preise pro Person / à discretion*

Raclette cheese served with traditional condiments  
*Price per person / open-end consumption*

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

## DESSERTS

### MERINGUE BUFFET

20

**Hausgemachte und geräucherte Meringue Zweierlei vom Doppelrahm & Erdbeere**  
Home-made classic and smoked meringue, duo of double cream & fresh strawberries  
Meringue maison classique et fumée, duo de crème double et fraises fraîches

### THE ALPINA SCROPPINO

20

**Cremig gerührtes Limettensorbet mit Prosecco**  
Creamy stirred lime sorbet with prosecco  
Sorbet de citron vert crémeux au prosecco

## SPEZIALITÄTE

Eau de vie 40%

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

The finest of the fine 48%

### Urs Hecht

<b>Die Traube</b>	4 cl	30
<b>Die Pflaume</b>	4 cl	30
<b>Die Williamsbirne</b>	4 cl	30
<b>Die Kirsche</b>	4 cl	30

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

Please consult our service team about allergens and declarations.

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

