


Alpina Lounge & Bar

The Alpina Antipasti

Räucherlachs mit Garnitur und Toastbrot	48
 Minestrone mit Basilikum Pesto	26
Martin Göschels Rindstatar mit geröstetem Brot, Eigelb, nativem Olivenöl extra und Salz aus der «Saline de Bex»	80g 36 140g 52
Vitello Tonnato fein geschnittenes Kalbfleisch mit einer leichten Thunfischsauce	38
Carpaccio vom Alpenbullen Rindscarpaccio mit 24 Monate gereiftem Parmesan	38
Ceviche von Loup de Mer oder Ceviche mit Gemüse mit KOA Kakaofruchtwasser, Limette, Chili und Koriander	32 28

In einer Schüssel serviert

Insalata Caesar mit Romanasalat, Croûtons und feiner 24 Monate alter Parmesan	24
mit gebratener Poulardenbrust oder mit gebratenen Black Tiger Garnelen	29
Salade Niçoise mit Romanasalat, gekochtem Ei, grünen Bohnen, rohem Gelbflossen-Thunfisch, Gurken, Tomaten und Baby-Kartoffeln	32
 The Alpina «Bowl in One» Kichererbsen, Quinoa, Avocado, Tomaten, Karotten, Salatgurke, Süsskartoffeln, Romanasalat, gehackte Nüsse serviert mit Pita Brot	34
Insalata «Burrata» mit Kirsch- und Strauchtomaten	32

The Alpina Pasta

Calamarata al Ragù Bolognese Calamarata Nudeln mit Ragout Bolognese und Parmesan	38
Casarecce all'Aragosta hausgemachte Casarecce in Hummer und Frühlingslauch geschwenkt	48
Spaghetti al Arrabiata mit scharfer Tomatensauce und frischem Knoblauch	32
Spaghetti Carbonara mit Speck, Zwiebeln, Ei, Petersilie und Parmesan	36
Penne Pomodoro mit frischer Tomatensauce	32
The Alpina Zero Waste Pasta hausgemachte Casarecce aus getrocknetem Ruchbrot mit Strauchtomaten, Büffelburrata, Basilikum, Taggiasca Oliven und Pinienkernen	34

Fisch & Meeresfrüchte

Ganze Seezunge mit gerösteten Kräuterkartoffeln, gegrilltem grünem Spargel und kleinen getrockneten Tomaten	78
Gebratenes Filet vom Lachs auf gemischtem, sommerlichem Gemüse	76
Filet vom Loup de Mer auf Fenchelgemüse mit Safransauce	76

A TASTE OF SOMMET BY MARTIN GÖSCHEL

I	Carpaccio von Langustine mit Imperial Kaviar	68
II	Carnaroli Risotto mit Périgord Trüffel	66
III	Gegrillter grüner Spargel mit fermentierter «Alpina Honig» Glaçage, Tofu, Ei und Alpenkräuter	33
IV	Hausgemachte Ravioli von Langustine	68
V	Göschels Kaviar Spezial	55

Brot und Burger

*Unseren Burger und Hot Dog gibt es auch
als vegane Variante von BEYOND MEAT*

The Alpina Beefburger Gstaader Rindfleisch (200g) mit Speck, Salat, gegrillten Zwiebelringen, Tomate, Bergkäse, Barbecuesauce dazu Pommes frites	38
American Style Hot Dog lokale Gstaader Wurst, Raclettekäse und Senf-Saucen-Dip	38
The Alpina Club Sandwich Toast mit Poulardenbrust, gebratenem Speck, Tomate, Salat und Ei dazu Pommes frites	38
Pastrami Sandwich Mischbrot Sandwich mit Frischkäse, Rindspastrami, Sauerkraut und Spreewälder Gurke «Get One»	58

Zero Waste Pizza 250
mit Périgord Trüffel, Bergkäse von Ueli Bach's Hof,
Sauerrahm und fein geschnittenem Junglauch

*Mit jeder gekauften Zero Waste Pizza spendet The Alpina Gstaad CHF
200 an SMILING GECKO. Das Hilfswerk SMILING GECKO unterstützt
notleidende Kinder und Familien in Kambodscha, einem der ärmsten
Länder der Welt.*



Fleisch

11 oz Rib Eye oder Entrecôte vom Simmentaler Rind mit gebackenen Kartoffeln, Sauercreme und Grilltomate	88
Über Nacht gegarte Spare Ribs vom Kalb an süss-scharfer Glasur mit warmem Kartoffelsalat und Chimichurri Dip	68
12 oz Simmentaler Kalbskotelett mit Kartoffelmousseline und Grillgemüse	88
9 oz Filet Steak mit Spitzkohlgemüse und Rösti	95
Gebratene Pouletbrust mit einer Parmesankruste, grünem Spargel und Tomatensugo	68