



swiss stübli

FONDUES

MARTIN GÖSCHELS KÄSEFONDUE 52
Eine eigene Hausmischung aus lokalen Käsesorten mit verschiedenen Pilzen und Gartenkräuter aromatisiert, serviert mit Brot und Kartoffelchen

Martin Göschel's Cheese Fondue
Our homemade recipe of local cheese flavoured with various mushrooms and garden herbs, served with bread and new potatoes

La fondue de Martin Göschel
Fromages locaux aromatisés aux champignons divers et aux herbes, servie avec pain et pommes de terre nouvelles

FONDUE NATURE 38
serviert mit Brot und Kartoffelchen

Classic fondue, served with bread and new potatoes

Fondue nature, servie avec pain et pommes de terre nouvelles

FONDUE MIT TRÜFFEL & CHAMPAGNER 52
serviert mit Brot und Kartoffelchen

Fondue with truffle and champagne, served with bread and new potatoes

Fondue au champagne et aux truffes, servie avec pain et pommes de terre nouvelles

FONDUE CHINOISE 68
Kalbs- Rinds- und Pouletfleisch, Bouillon, Dips, traditionelle Zutaten, Pommes frites und Reis
Preis pro Person, à discrétion

Veal, beef and chicken, broth, assorted dips, traditional condiments, french fries and rice
Price per person, à discrétion

Viande de veau, boeuf et poulet, bouillon, sauces, accompagnements traditionnels, pommes frites et riz
Prix par personne, à discrétion

VORSPIISE

GSTAADER PLÄTTLI 28
Trockenfleisch vom Buure Metzg mit Gstaader Käse

Local air-dried beef and cheese from Gstaad

Viande séchée locale accompagnée de copeaux de fromage de Gstaad

NÜSSLISALAT 26
mit gebratenem Speck, Croûtons und gehacktem Ei

Lamb's lettuce with roasted bacon, croûtons and egg

Salade de mâche avec lard rôti, croûtons et oeufs

SÜPPCHEN VON HOKKAIDO KÜRBIS 16
mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl

Red pumpkin soup with roasted pumpkin seeds and oil

Soupe de potimarron avec graines grillées et huile de graines de courge

KALBSBRATWURST VON BUURE METZG 36
mit Rösti und Zwiebelsauce

Veal sausage served with rösti potatoes and onion sauce

Saucisse de veau servie avec rösti de pommes de terre et sauce à l'oignon

RACLETTE DU VALAIS 40
Traditioneller Raclettekäse aus dem Wallis
Preis pro Person, à discrétion

Traditional raclette cheese from Valais
Price per person, à discrétion

Fromage traditionnel à raclette du Valais
Prix par personne, à discrétion

ABLÄNDSCHEN RACLETTE 40
Raclettekäse aus dem lokalen Bergdorf Abländschen
Preis pro Person, à discrétion

Raclette cheese from the local mountain village of Abländschen
Price per person, à discrétion

Fromage à raclette local du village de montagne d'Abländschen
Prix par personne, à discrétion

Entdecken Sie den Raclettekäse aus Rohmilch von Abländschen. Abländschen liegt auf 1300 Metern über dem Meeresspiegel und ist weniger als 10 km Luftlinie von The Alpina Gstaad entfernt. Mit der Wahl dieses aussergewöhnlichen Raclettekäses unterstützen Sie direkt die lokale Landwirtschaft des kleinen Bergdorfes und seiner 36 Einwohner.

Discover the raw milk raclette cheese of Abländschen. Nestled at 1300 meters above sea level, Abländschen is less than 10km as the crow flies from The Alpina Gstaad. By choosing this exceptional raclette cheese, you directly support the local agriculture of this small mountain village and its 36 inhabitants.

Découvrez le fromage à raclette au lait cru d'Abländschen. Niché à 1300 mètres d'altitude, Abländschen est situé à moins de 10km à vol d'oiseau de The Alpina Gstaad. En choisissant cet exceptionnel fromage à raclette, vous soutenez directement l'agriculture locale de ce petit village de montagne et ses 36 habitants.

URCHIGS

GEBRATENES FILET VON DER FORELLE 48
auf winterlichem Gemüse, Kartoffelchen und Rieslingsauce

Pan-fried fillet of trout on winter vegetables, new potatoes and Riesling sauce

Filet de truite poêlé sur légumes d'hiver, pommes de terre nouvelles et sauce au riesling

KALBSRAHMGESCHNETZELTES 68
mit Rösti

Pan-fried sliced veal with cream-mushroom sauce & rösti potatoes

Émincé de veau accompagné d'une crème de champignons et de rösti

HÖRNLI 36
mit Rindsgehacktem und Apfelkompott

Swiss Pasta with minced beef and apple sauce

Cornettes, viande de boeuf hachée et compote de pommes

Kleine Portion Small portion Petite portion 28

THE ALPINA CROQUE MONSIEUR 46
mit Périgord Trüffel und gereiftem Bergkäse gratiniert, dazu ein kleiner Salat

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

Croque Monsieur à la truffe du Périgord et gratiné au fromage des montagnes, servi avec une petite salade



DESSERTS

MERINGUE BUFFET 20
Hausgemachte und geräucherte Meringue Zweierlei vom Doppelrahm & Erdbeere

Homemade classic and smoked meringue, duo of double cream & strawberries

Meringues maison classiques et fumées, duo de crème double et fraises

THE ALPINA SCROPPINO 20
Cremig gerührtes Limettensorbet mit Prosecco

Creamy stirred lime sorbet with prosecco

Sorbet de citron vert crémeux au prosecco

Bei Fragen zu Allergenen und Deklarationen geben Ihnen unsere Service-Gastgeber gerne Auskunft. Please consult our service hosts about allergens and declarations.

Veuillez vous adresser à notre équipe de salle pour toute question concernant les allergènes et l'origine des produits.

