

Alpina Lounge & Bar

The Alpina Antipasti

Hausgeräucherter Lachs mit geriebenem Meerrettich und Toastbrot	48
 Minestrone	35
Vitello Tonnato fein geschnittenes Kalbfleisch mit einer Thunfischsauce	38

BEEF «FROM NOSE TO TAIL»

Ravioli di Manzo Rindsravioli mit brauner Butter und Salbei	36
Martin Göschels Rindertartar Eigelb, natives Olivenöl extra, Toast und Pommes frites	80g 52 140g 65
Carpaccio vom Alpenbulen Rindscarpaccio, Rucola, Pesto und 24 Monate gereifter Parmesan	48
Beef Tea ein Espresso an feinsten Rindsbouillon	25
Asiatischer Rindseintopf mit Gemüse, Udon Nudeln, Chili und junger Lauch	45
Gebackener Markknochen mit Périgord Trüffel, Salzbuter und Röstbrot	68
11 oz Rib Eye vom Rind mit gebackenen Kartoffeln, Sauercreme und gegrilltem Gemüse	95
9 oz Rindsfilet Steak mit Rosenkohl und Rösti	98

Wir beziehen die ganzen Rinder vom einheimischen Bauernhof von Ueli Bach. Alle Teile werden für die verschiedenen Gerichte, Bouillons und Saucen verwendet, die in unseren Restaurants angeboten werden.

The Alpina Pasta

Paccheri al Ragù Bolognese Paccheri Nudeln mit Ragout Bolognese und Parmesan	38
Casarecce all'Aragosta hausgemachte Casarecce in Hummerragout	48
Spaghetti all'Arrabbiata mit scharfer Tomatensauce und frischem Knoblauch	32
Spaghetti Carbonara mit Guanciale, Eigelb, Petersilie und Parmesan	36
Tagliolini Burro e Acciughe mit Sardellen, Kapern und schwarze Oliven	36
The Alpina Zero Waste Pasta Salad hausgemachte Casarecce aus getrocknetem Ruchbrot mit Strauchtomaten, Büffelburrata, Basilikum, Taggiasca Oliven und Pinienkernen	34

In einer Schüssel serviert

Insalata Caesar mit Romanasalat, Croûtons und 24 Monate gereifter Parmesan	24
<i>mit gebratener Poulardenbrust oder mit gebratenen Black Tiger Garnelen</i>	29
Salade Niçoise mit Romanasalat, gekochtem Ei, grünen Bohnen, rohem Gelbflossen-Thunfisch, Gurken, Tomaten und Kartoffelchen	32
 The Alpina «Bowl in One» Kichererbsen, Quinoa, Avocado, Tomaten, Karotten, Salatgurke, Süsskartoffeln, Romanasalat, gehackte Nüsse serviert mit Pita Brot	34
Insalata «Burrata» Büffelburrata mit Kirsch- und Strauchtomaten	32
Poke Bowl Reis, gerösteter Blumenkohl, Gemüse, Tofu und gekochtes Ei	32
<i>mit Teriyaki Poulet Ragout oder gebratenem Lachs</i>	38
Griechischer Salat Gurken, Feta Käse, schwarze Oliven, Tomaten, Peperoni, Sardellen	32

Brot & Burger

Unseren Burger gibt es auch als vegane Variante von BEYOND MEAT

The Alpina Beef Burger Gstaader Rindfleisch (200 g) mit Speck, Salat, geröstete Zwiebelringen, Tomate, Bergkäse, Barbecuesauce, dazu Pommes frites	38
The Alpina Hot Dog Gstaader Wurst, Sauerkraut und Käsesauce	38
The Alpina Club Sandwich Poulardenbrust, knuspriger Speck, Tomate, Salat, Ei und Pommes frites	38
Pastrami Sandwich Rindspastrami in einem Sauerteigbrot mit Frischkäse, Sauerkraut und Spreewälder «Get One» Gurke	58
Zero Waste Pizza mit Périgord Trüffel, Bergkäse von Ueli Bachs Alp, Trüffelcrème, feinem Rucola und Chioggia Rube	90

Fisch & Fleisch

Ganze Seezunge gebraten mit gerösteten Kräuterkartoffeln, gegrilltem grünem Spargel und kleinen getrockneten Tomaten	78
Gebratenes Filet vom Lachs auf gemischtem Gemüse mit Weisswein-Velouté	76
Filet vom Loup de Mer auf Fenchelgemüse mit Safransauce	76
Bouillabaisse von Edelfischen mit Kräuterbaguette	84
Spare Ribs vom Kalb mit süß-scharfer Glasur, Kartoffelsalat und Chimichurri	68
12 oz Simmentaler Kalbskotelett mit Kartoffelmousseline und Grillgemüse	88
Gebratene Pouletbrust mit einer Parmesankruste, grünem Spargel und Tomatensugo	68
Wiener Schnitzel mit Pommes frites, Preiselbeeren und Zitrone	89

 Veganes Gericht

Bei Fragen zu Allergenen und Deklarationen geben Ihnen unsere Service-Gastgeber gerne Auskunft.