

ALPINA
LOUNGE & BAR





ALPINA LIFE CUISINE

At The Alpina Gstaad, we believe that your well-being should never be compromised while you travel. We also understand that the number of people following specific dietary requirements are on the rise. That's why we have developed our Alpina Life Cuisine, ensuring that the nutritional preferences of each guest will be honoured. The following dishes provide a full range of culinary options that appeal to those wishing to make smarter food choices and satisfy common nutritional needs, including low-carbohydrate, low-fat, Mediterranean and vegetarian diets. Every Alpina Life Cuisine creation is prepared with fresh, seasonal, nutritionally balanced and wholesome ingredients.






À l'Alpina Gstaad, nous sommes persuadés que, durant vos voyages, votre bien-être ne devrait jamais être compromis. Nous sommes conscients également que le nombre de personnes qui suivent des régimes alimentaires spécifiques augmente. C'est pourquoi nous avons développé notre Alpina Life Cuisine, en veillant à ce que les préférences nutritionnelles de chaque invité soient respectées. Les plats suivants fournissent une gamme complète d'options culinaires qui font appel à ceux qui souhaitent faire des choix alimentaires plus intelligents et satisfaire les besoins nutritionnels courants, y compris les régimes à faible teneur en glucides, à faible teneur en matières grasses, méditerranéens ou encore végétariens. Chaque création de l'Alpina Life Cuisine est préparée avec des ingrédients frais, saisonniers, sains et équilibrés.

Im The Alpina Gstaad sind wir überzeugt, dass Sie für Ihr Wohlbefinden auf Reisen keine Kompromisse eingehen sollten. Hinzu kommt, dass immer mehr Menschen einem spezifischen Ernährungsplan folgen. Folglich entstand die Alpina Life Cuisine, welche die individuellen Anforderungen unserer Gäste an eine gesunde und ausgewogene Ernährung erfüllen soll. Die breite Auswahl an Gerichten unterstützt bewusste Entscheidungen zur Ernährung und erfüllt die wichtigsten Bedürfnisse: kohlenhydratarme, fettreduzierte, mediterrane und vegetarische Optionen. Jedes Gericht der Alpina Life Cuisine besteht aus frischen, saisonalen und ausgewogenen Zutaten.





ALPINA LIFE CUISINE

Bowl in one	CHF 36
 Hummus, Bulgur, Quinoa, Avocado, Artischocken, Tomaten, Oliven Antipasti Gemüse <i>Houmous, boulgour, quinoa, avocat, artichauts, tomates, olives</i> <i>Hummus, bulgur wheat, quinoa, avocado, artichokes, tomatoes, olives</i>	
Für zwei Personen / pour deux personnes / For two people	68
 Tatar von geschmorten Rüben mit mariniertem Nüsslisalat <i>Tartare de carottes braisées et salade de mâche marinée</i> <i>Tartare of braised carrots with marinated lamb's lettuce</i>	80gr / 28
 Quinoa-Avocadosalat, Königskrabbe in leichter Ingwercreme und Senfrauke <i>Salade de quinoa à l'avocat, au crabe géant et crème légère de gingembre, accompagnée de roquette</i> <i>Quinoa and avocado salad, king crab in a light ginger cream and rocket</i>	48
 Vegetarischer Gemüseeintopf mit Curry aromatisiert und Kartoffeln <i>Casserole végétarienne de légumes parfumée au curry et accompagnée de pommes de terre</i> <i>Vegetable stew flavoured with curry and potatoes</i>	36
 Indisches Linsen Dal Makhani mit roten und schwarzen Bohnenkernen <i>Dal Makhani de lentilles à l'indienne, haricots rouges et noirs</i> <i>Indian lentil dal makhani with red and black beans</i>	34
In Gewürzöl konfiertes Filet vom Lachs auf mariniertem Gemüse und Senfrauke <i>Filet de saumon confit à l'huile épicée sur lit de légumes marinés et roquette</i> <i>Salmon fillet confit cooked in spiced oil and served on marinated vegetables and rocket</i>	57





ALPINA INSALATE

In der Bowle serviert

Servi dans un saladier

Served in a bowl

CHF



Insalata «The Alpina»

Blattsalat mit pochiertem Ei, Parmesan und fein gehobeltem Sommer Trüffel

32

Salade verte avec un œuf poché, du parmesan et des copeaux de truffe d'été

Leaf salad with a poached egg, Parmesan and finely shaved summer truffle



Insalata Burrata

Mit Kirschtomaten und Strauchtomaten, Taggiasca Oliven und Büffel Burrata

32

Avec tomates cerises et tomates de buisson, olives Taggiasca et Burrata de buffle

With cherry and shrub tomatoes, Taggiasca olives and buffalo burrata



Insalata Caesar

Mit Romanasalat, Croûtons und Parmesan

22

Laitue romaine, croûtons et parmesan

With cos lettuce, croutons and Parmesan

Mit gebratener Brust von der Maispoularde oder mit gebratenen Black Tiger Garnelen

29

avec suprême de poularde nourrie aux grains de maïs ou crevettes Black Tiger sautées

With fried corn-fed chicken breast or pan-fried Black Tiger prawns



Insalata Orient

Verschiedene Blattsalate mit Kirschtomaten, Gurken, Bulgur, Taggiasca Oliven, Schafskäse, Zwiebeln und Granatapfel

28

Variété de feuilles de salade accompagnées de tomates cerises, concombre, boulgour, olives

Taggiasca, fromage de chèvre, oignons et grenade

Various types of leaf salads with cherry tomatoes, cucumbers, bulgur wheat, Taggiasca olives, sheep's cheese, onions and pomegranate

Insalata «Niçoise»

Romanasalat mit gekochtem Ei, grünen Bohnen, Thunfisch, Gurken, Tomaten und Kartoffeln

32

Salade romaine, œuf dur, haricots verts, thon, concombre, tomates et pommes de terre

Cos lettuce with a boiled egg, green beans, tuna, cucumbers, tomatoes and potatoes



ALPINA ANTIPASTI

VORAB UND ALS VORSPEISE
MISE EN BOUCHE ET ENTREES
AMUSE-BOUCHES AND STARTERS

	CHF
Schweizer Balik Lachs mit Garnitur und Toastbrot <i>Saumon Balik suisse accompagné de ses garnitures et toast</i> Swiss Balik salmon with garnish and toast	48
 Minestrone mit Basilikumpesto <i>Minestrone avec pesto au basilic</i> Minestrone with basil pesto	26
Trockenfleisch und gereifter Bergkäse aus dem Saanenland <i>Viande séchée et fromage de montagne affiné du Saanenland</i> Dried meat and mature mountain cheese from the Saanenland	32
 Hummus mit Sesam und Pita Brot <i>Houmous au sésame accompagné de pain pita</i> Hummus with tahini and pitta bread	22
Rindscarpaccio mit Parmesanspännen und Ruccola <i>Carpaccio de bœuf accompagné de copeaux de parmesan et de roquette</i> Beef carpaccio with Parmesan shavings and rocket	36
Pizza Vitello Tonato Mit feinen Kalbfleischscheiben und Thunfischsauce <i>Garnie de fines tranches de veau et sauce au thon</i> With fine veal slices and tuna sauce	38



ALPINA TATAR

Rindstatar – Tartare de bœuf – Beef tatar

oder – ou – or

Piemonteser Kalbstatar – Tartare de veau à la piémontaise – Piedmont veal tatar

oder – ou – or

Lachstatar – Tartare de saumon – Salmon tatar

80 Gramm 34 / 140 Gramm 48

Serviert mit Toastbrot oder Pommes Frites

Accompagné de toasts ou de frites / Served with toast or chips



ALPINA

BROT UND MEHR

BROT UND BURGER / PAIN ET BURGER / BREAD AND BURGERS

CHF

The Alpina - Beefburger

38

Gstaader Rindfleisch (200gr) mit Speck, Salat, gegrillten Zwiebelringen, Tomate, Bergkäse, Barbecuesauce und dazu Pommes Frites

Viande de bœuf (200gr) de Gstaad avec lard, salade, lamelles d'oignon grillées, tomate, fromage de montagne, sauce barbecue, accompagné de pommes frites

Gstaad beef (200g) with bacon, salad, grilled onion rings, tomato, mountain cheese, barbecue sauce and french fries

The Alpina - Käseschnitte / croûte au fromage / rarebit

38

Grosse Bauernbrotscheibe, mit Weisswein betreufelt, gratiniert mit Gstaader Bergkäse, Sommer Trüffel und Saanensenf

Grosses tranches de pain de campagne arrosées de vin blanc, gratinées au fromage de montagne de Gstaad, avec des truffes d'été et moutarde de Saanen

Large slice of farmer's bread drizzled with white wine,

Browned Gstaad mountain cheese, summer truffle and Saanen mustard

The Alpina - Vegiburger

38

Mit Bulgur Knödel, Salat, gegrillten Zwiebelringen, Tomate, Bergkäse, Barbecue Sauce und dazu Pommes Frites

Avec galette de boulgour, salade, lamelles d'oignon grillées, tomate, fromage de montagne, sauce barbecue, accompagné de pommes frites

With bulgur wheat dumplings, salad, grilled onion rings, tomato, mountain cheese, barbecue sauce and french fries

The Alpina - Club Sandwich

38

Toast mit Poulardenbrust, gebratenem Speck, Tomate, Salat und Ei

Toast de pain complet, suprême de poularde, lard grillé, tomate, salade et œuf

Toast with poulard breast, fried bacon, tomato, salad and egg

The Alpina - Hot Dog

36

Schweizer Grillwurst mit Speck umwickelt, Bergkäse, Senfmayonnaise und geriebenem Trüffel serviert in einem soften Schweizer Brioche-Zopf dazu Pommes Frites

Saucisse suisse grillée, enrobée de lard, fromage de montagne, mayonnaise à la moutarde et truffe râpée servie dans une tresse briochée suisse moelleuse, accompagné de pommes frites

Swiss bratwurst wrapped in bacon, mountain cheese, mustard mayonnaise and grated truffle served in a soft Swiss plaited brioche loaf with french fries

The Alpina - US Filet Sandwich

68

Mit US Filet im Knuspermantel, Harissa und Saure Gurke serviert in einem weichen Schweizer Brioche, dazu Pommes Frites

Filet USA en croûte, harissa et cornichons

servi dans une brioche suisse moelleuse, accompagné de pommes frites

With US fillet in a crispy coating, harissa and gherkin

served in a soft Swiss brioche and a side of french fries



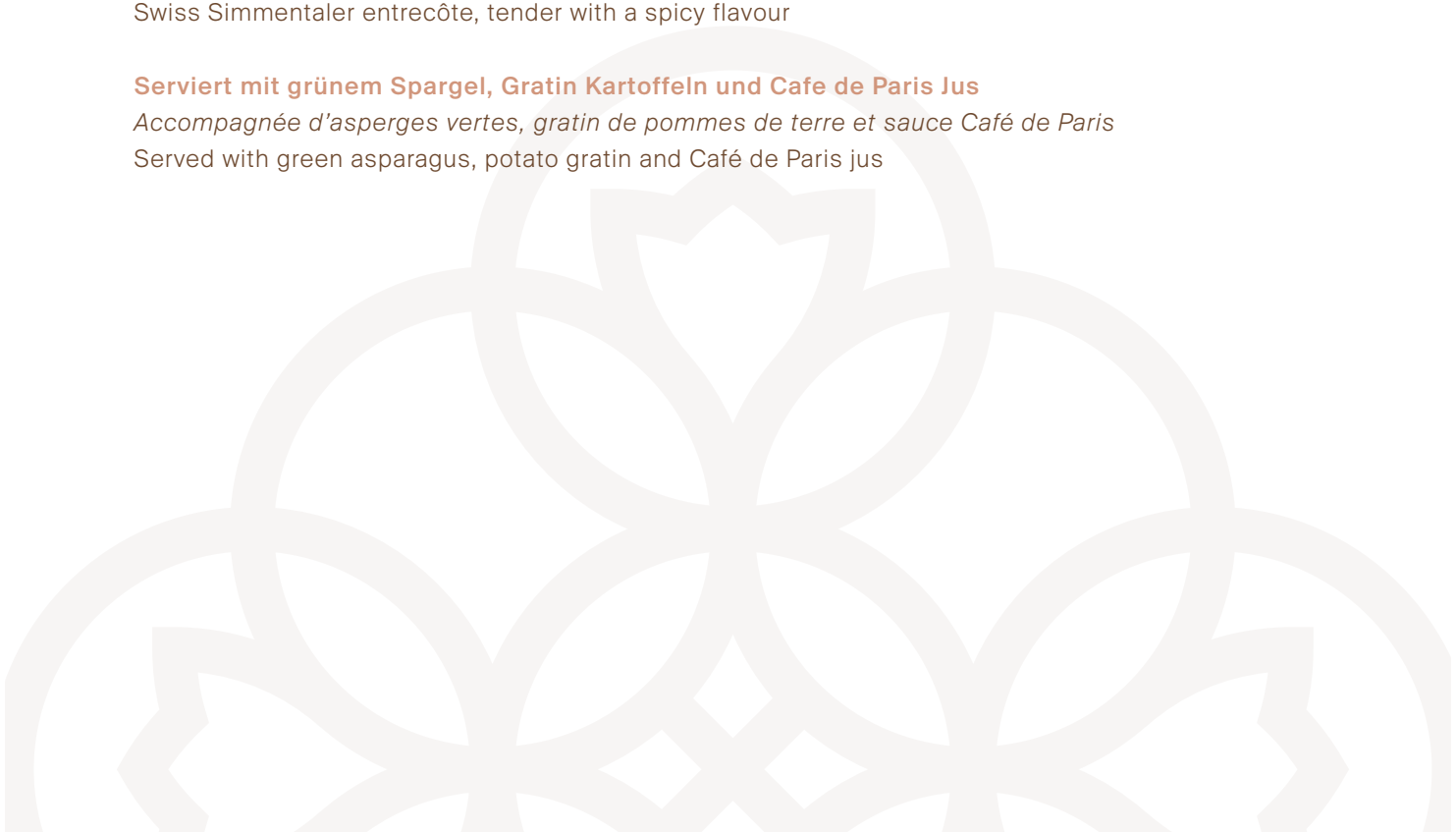
ALPINA PASTA

	CHF
Pasta al arrabiata	32
Mit scharfer Tomatensauce und frischem Knoblauch	
<i>Avec sauce tomate épicée et ail nouveau</i>	
<i>With spicy tomato sauce and fresh garlic</i>	
Pasta pomodoro	32
Mit Tomatensauce und Basilikumpesto	
<i>Avec sauce tomate et pesto au basilic</i>	
<i>With tomato sauce and basil pesto</i>	
Pasta gambaretti	38
Mit Black Tiger Garnelen, Lauchzwiebeln, Kirschtomaten und Tomatensauce	
<i>Avec crevettes Black Tiger, oignons tiges, tomates cerises et sauce tomate</i>	
<i>With Black Tiger prawns, spring onions, cherry tomatoes and tomato sauce</i>	
Pasta basilico	32
Mit hausgemachtem Basilikumpesto und Pinienkerne	
<i>Avec pesto de basilic maison et pignons</i>	
<i>With home-made basil pesto and pine nuts</i>	
Pasta carbonara	36
Mit Speck, Zwiebeln, Ei, Petersilie und Parmesan	
<i>Avec lard, oignons, œuf, persil et parmesan</i>	
<i>With bacon, onions, egg, parsley and Parmesan</i>	
Pasta tartufo «The Alpina»	48
Mit Sommertrüffel, Petersilie und Parmesan	
<i>Avec truffe d'été, persil et parmesan</i>	
<i>With summer truffles, parsley and Parmesan</i>	
Pasta OONA Kaviar	89
Mit einer ganzen Dose OONA Kaviar (10g) aus Frutigen	
<i>Avec toute une boîte de caviar OONA (10g) de Frutigen</i>	
<i>With a whole tin of OONA caviar (10g) from Frutigen</i>	
Auswahl an Pasta – Choix de pâtes – Selection of pasta	
Penne, Spaghetti, Hörnli – Pennes, spaghettis, cornettes, – Penne, spaghetti, swiss macaroni	
Glutenfreie Penne – Penne sans gluten – Gluten-free Penne	



ALPINA SOMMER

	CHF
Seezungenfilets – <i>Filets de sole</i> – Sole filets Serviert mit kleinen Kartoffeln und Mandel-Kapern Butter <i>Accompagnés de petites pommes de terre au beurre d'amande, câpres</i> Served with small potatoes and almond caper butter	68
Gebratenes Doradenfilet – <i>Filet de dorade grillé</i> – Fried gilt-head bream fillet Serviert auf Weissweinsrisotto mit Balsamico Schalotten <i>Accompagné de risotto au vin blanc et d'échalotes au vinaigre balsamique</i> Served on white wine risotto with balsamic shallots	68
Krustentier Bouillabaisse – <i>Bouillabaisse aux crustacés</i> – Crustacean bouillabaisse Mit verschiedenen Edelfischen, Langoustinos und Jacobsmuschel, Baguette und Rouille <i>Avec divers poissons nobles, langoustines et coquilles Saint-Jacques, Baguette et rouille</i> With various game fish, langoustines and scallops, Baguette and Rouille	88
Lammkrone und Medaillon – <i>Carré d'agneau et médaillon</i> – Lamb crown roast and medallion Heimisches Lamm mit Artischocken und Gratinkartoffeln <i>Agneau local accompagné d'artichauts et gratin de pommes de terre</i> Swiss lamb with artichokes and potato gratin	76
Rindsentrecôte – <i>Entrecôte de bœuf</i> – Entrecôte of beef US Entrecôte, butterzart, nussig aromatisch <i>Entrecôte USA, fondante, arôme de noisette</i> US entrecôte, succulent with a nutty flavour	86
Heimisches Simmentaler Entrecôte, kernig zart, rassiger aromatisch <i>Entrecôte de bœuf local du Simmental, cœur tendre, arôme racé</i> Swiss Simmentaler entrecôte, tender with a spicy flavour	76
Serviert mit grünem Spargel, Gratin Kartoffeln und Cafe de Paris Jus <i>Accompagnée d'asperges vertes, gratin de pommes de terre et sauce Café de Paris</i> Served with green asparagus, potato gratin and Café de Paris jus	



Rindsfilet – Filet de bœuf – Beef fillet 88
US Filet, butterzart, nussig aromatisch
Filet USA, fondant, arôme de noisette
US fillet, succulent with a nutty flavour

Heimisches Simmentaler Filet, kernig zart, rassiger aromatisch 78
Filet de bœuf local du Simmental, cœur tendre, arôme racé
Swiss Simmentaler fillet, tender with a spicy flavour

Serviert mit Artischocken und Kartoffelmousseline
Accompagné d'artichauts et de pommes de terre mousseline
Served with artichokes and potato mousseline

Wiener Schnitzel – Escalope de veau Viennoise – Wiener schnitzel
Mit Pommes Frites, Preiselbeeren und Zitrone
Accompagnée de pommes frites, des airelles et du citron
With french fries, cranberries and lemon

78



ALPINA KAVIAR

Kaviar	10g / 70
Caviar	50g / 320
Caviar	100g / 600

Ossiëtra Imperial mit traditionellen Beilagen:
Sauerrahm, Blinis, gebackene Kartoffeln, Zwiebeln an Weisswein, Eiweiss, Eigelb und Zitrone

Osciëtre Impérial et garnitures traditionnelles:
crème acidulée, blinis, pommes de terre au four, oignons au vin blanc, blanc d'œuf, jaune d'œuf et citron

Ossiëtra Imperial with traditional trimmings:
sour cream, blinis, baked potatoes, onions sautéed in white wine, egg white, egg yolk and lemon



ALPINA FONDUE

nur auf der Terrasse serviert / seulement servi en terrasse / only served on the terrace

Geniessen Sie das Weltmeister-Fondue

Im November 2017 hat André Bourqui den «Weltmeister»-Titel in der Kategorie Amateure bei der zweiten Ausgabe der Fondue-Weltmeisterschaft in Tartegnin im Kanton Waadt gewonnen. Sein preisgekröntes Rezept enthält vier Gruyère- und vier Freiburger Vacherin-Sorten.

Dégustez la fondue « Championne du Monde »

En novembre 2017 André Bourqui a remporté le titre de « champion du Monde » dans la catégorie amateurs lors de la deuxième édition Mondiale de la fondue à Tartegnin dans le canton du Vaud. Sa recette récompensée contient quatre gruyères et quatre vacherins fribourgeois.

Come and taste a <<world champion fondue>>

In November 2017, André Bourqui was crowned world champion in the Amateurs category at the second "Mondial de la Fondue" contest in Tartegnin in the canton of Vaud. He won with a recipe containing four blocks of Gruyère and three of Vacherin Fribourgeois.

42

Fondue Chinoise

Kalbs- Rinds- und Putenfleisch, Bouillon, Saucen, traditionelle Zutaten, Pommes frites und Reis

Fondue Chinoise: Viande de veau, boeuf et dinde, bouillon, sauces, accompagnements traditionnels, pommes frites et riz

Fondue Chinoise: Veal, beef and turkey, broth, assorted sauces, traditional condiments, French fries and rice

46

à discretion – *à discretion* – all you can eat

Preise pro Person – *Prix par personne* – Price per person

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und MwSt. – Tous les prix y compris service et TVA – All prices include service charge and tax
Gerne gibt Ihnen unser Serviceteam Auskunft über Fleischherkunft und Allergene.
C'est avec plaisir, que notre équipe de service vous informera sur l'origine des viandes ainsi qu'à propos d'éventuels allergènes.
With pleasure our serviceteam provides you with information about the origin of meats and allergens.