

SOMMET

HIGHER DINING

ALPINA  
LOUNGE & BAR





# — THE ALPINA LIFE CUISINE —

Der berühmte Spruch «Du bist, was du isst» entspricht heute noch mehr der Wahrheit als früher. Die Alpina Life Cuisine ist ein Ansatz für bewusstes und gesundes Essen. Die Gerichte entsprechen den neusten Erkenntnissen internationaler Ernährungsexperten und den bewährten Grundsätzen einer zeitgemäss gesunden Kost. Einige unserer Gerichte sind teilweise pH-ausgewogen, probiotisch, angereichert mit sogenannten Superfoods, vegan, gluten- und laktosefrei sowie aus Produkten biologischen Anbaus zubereitet.

*La fameuse citation « Nous sommes ce que nous mangeons » n'a jamais été aussi vraie qu'aujourd'hui. Notre cuisine « Alpina Life » est une approche vers une restauration saine et consciencieuse. Ce menu spécialement composé associe les dernières découvertes de nutritionnistes internationaux et appliques les principes prouvés des régimes alimentaires modernes et bienfaisants. Certains de nos plats proposent un régime probiotique équilibré en pH et rehaussé à l'aide d'alicaments tout en étant végétalien, sans lactose, sans gluten et préparé à l'aide d'ingrédients organiques.*

The famous quote „You are what you eat“ is even more true today than ever before. The Alpina Life Cuisine is an approach to healthy and mindful eating. This special menu combines some of the latest findings by international nutritionists and applies proven principles of a modern and healthy diet. Some of our dishes offer a PH-balanced, probiotic diet enhanced with superfoods as well as being vegan, gluten and lactosefree, prepared with organic ingredients.



# — THE ALPINA LIFE CUISINE —

## **Hummus mit Gurke und Kamiolaminze**

*Hummus au concombre et menthe*

Hummus with cucumber and mint

28

## **Marinierter Rhabarber mit Rucola und karamelierten Ziegenkäse**

*Rhubarbe et roquette au fromage de chèvre caramélisé*

Rocket salad with rhubarb and caramelized goat cheese

38

## **Königskrabbe auf peruanischem Quinoasalat**

*Crabe royal sur une salade de quinoa péruvienne*

King crab on Peruvian quinoa salad

48

## **Ayurvedischer Salat mit mariniertem und sanft gegartem "Label rouge" Lachs**

*Salade ayurvédic au saumon "Label rouge" mariné légèrement cuit*

Ayurvedic salad with marinated and lightly cooked organic "Label rouge" salmon

56

## **Knackiger Blattsalat mit Avocado, Grapefruit- und Orangenfilets, grillierte Garnelen und süsse Paprikaschoten-Vinaigrette**

*Salade de laitue croquante à l'avocat, filets de pamplemousse et orange, crevettes grillées et vinaigrette aux poivrons*

Crunchy salad leaves with avocado, grapefruit and orange slices, grilled shrimps and bell pepper vinaigrette

36

## **Maniok-Ananas-Salat mit gegrilltem Thunfischsteak und Gewürzen**

*Salade de manioc et ananas accompagnée de thon grillé aux épices*

Manioc-pineapple salad with grilled tuna and spices

62

## **Spargel-Mango-Salat mit Süsskartoffel**

*Salade d'asperges et de mangue accompagnée de pomme de terre douce*

Asparagus mango salad with sweet potato

42

## **Papayasalat mit Erdnüssen, Bohnen und Seidentofu**

*Salade de papaya et cacahuettes, haricots et tofu*

Papaya salad with peanuts, beans and silken tofu

44





# THE SUMMER

**Mozzarella mit zweierlei Tomaten, Rucola, Pinienkernen und Basilikum**

*Deux variétés de tomates et mozzarella au four, roquette, pignons et basilic*

Two types of tomatoes, mozzarella, rocket salad, pine nuts and basil

26

**Serrano Schinken mit altem Parmesan**

*Jambon Serrano et vieux parmesan*

Serrano ham with old parmesan

36

**Pikantes Rindertartar mit mariniertem Gemüse, Avocadocreme und Belperknolle**

*Tartare de boeuf épicé avec légumes marinés, crème d'avocat et Belperknolle*

Spicy beef tartare with marinated vegetables, avocado cream and Belperknolle

34/42

**Rote Thaicurrysuppe mit Bio-Crevetten und Enten-Wan-Tan**

*Soupe Thaï au curry rouge, crevettes bio et wan-tan de canard*

Thai red curry soup with organic shrimps and duck wan-tan

28

**Minestrone**

**Italienische Gemüsesuppe mit Pesto**

*Soupe de légumes à l'italienne et pesto*

Italian vegetable soup with pesto

22

**Caesar Salat mit Maishühnerbrust oder Bio-Garnelen**

*Salade César au suprême de poularde ou crevettes bio*

Caesar salad with chicken breast or organic shrimps

29/36

**Black Cod mit Miso, Curry, mariniertem Brokkoli und roten Pepperoni**

*Cabillaud au miso et curry, broccoli mariné et poivrons rouges*

Black cod with curry, miso, marinated broccoli and red bell peppers

62

**Schottischer Räucherlachs mit Garnitur und Toast**

*Saumon fumé d'Ecosse accompagné de sa garniture et pain toasté*

Smoked Scottish salmon with its condiments and toast

29





# THE SUMMER

## **Dal Makhani**

### **Würziges nordindisches Linsen und Bohnengericht**

*Plat nord-indien épicé, lentilles et haricots*

*Spicy North Indian dish with lentils and beans*

34

## **Rindscarpaccio mit Artischocken, Rucola und Parmesan "à la Cipriani"**

*Carpaccio de boeuf "à la Cipriani" aux artichauts, roquette et parmesan*

*Beef carpaccio "à la Cipriani", artichokes, rocket salad and parmesan*

45

## **Indisches Kartoffelcurry mit Cashewnüssen**

*Curry indien de pommes de terre et noix de cajoux*

*Indian potato curry with cashewnuts*

28

## **Quinoa-Hirse-Haferflocken Burger mit Ei, Tofu, Curry-Quark-Creme, Landgurkenscheiben und Kürbis**

*Quinoa-millet-avoine burger avec oeuf, tofu,*

*crème de curry séré, concombre et courge*

*Quinoa-millet-oat burger with egg, tofu, curry-quark-cream,*

*country cucumber slices and pumpkin*

38

## **Vegetarische Dim Sum mit Asia-Gemüse aus dem Bambusdämpfer und süsser Chili-Sauce**

*Dim sum végétariens sur légumes asiatiques servis dans un bambou au piment doux*

*Vegetarian Dim Sum with Asian vegetables served in a bamboo basket with a sweet and chili sauce*

42

## **The Alpina Beefburger**

### **Gstaader Rindfleisch (200g), Speck, Salat, gegrillte Zwiebelringe, Tomate,**

### **Saaner Alpkäse, Barbecue Sauce und Pommes Frites**

*Viande de boeuf de Gstaad (200g), lard, salade, rondelles d'oignons grillées, tomates,*

*fromage de Saanen, sauce barbecue et pommes frites*

*Beef from Gstaad (200g), bacon, salad, grilled onion rings, tomatoes,*

*Saanen cheese, barbecue sauce and French fries*

38

## **Club Sandwich**

### **Vollkorntoast mit Geflügel oder Rucolatoast mit Thunfisch**

*Pain toast complet et poulet ou pain toast à la roquette et thon*

*Whole-wheat toast with chicken or rocket salad toast with tuna*

36



# PASTA

**Wählen Sie eine unserer hausgemachten Nudelsorten und eine köstliche Sauce dazu aus. Geniessen Sie die beste Pasta Gstaads.**

*Choisissez l'un de nos plats de pâtes accompagné de nos délicieuses sauces maison. Savourez les meilleures Pasta de Gstaad.*

Choose one of our pasta dishes combined with one of our home made delicious sauces and noodles. Savour Gstaad's best pasta.

32

## PASTA

**Spaghetti aus Hartweizengries / spaghetti de semoule de blé dur / semolina spaghetti**

**Penne aus Hartweizengries / penne de semoule de blé dur / semolina penne**

**Spinat Tagliolini / tagliolini aux épinards / spinach tagliolini**

**Vollkorn Spaghetti / spaghetti au blé complet / whole-wheat spaghetti**

**Glutenfreie Penne / penne sans gluten / gluten free penne**

+

## SAUCEN

**Agljo, olio e peperocino - Knoblauch, Olivenöl & Chili /**

*Ail, huile d'olive et piment / garlic, olive oil and chili*

**Olivetti Tomatensauce / sauce tomate Olivetti / Olivetti tomato sauce**

**Pesto - Basilikum, Pinienkerne und Parmesan /**

*basilic, pignons de pin et parmesan / basil, pine nuts and parmesan*

**Bolognese - mit Simmertaler Rindfleisch /**

*avec viande de boeuf du Simmental / with meat of Simmental beef*

**All' amatriciana - Tomate, Speck und Chili /**

*tomate, lard et piment / tomato, bacon and chili*

**Carbonara - Rahm, Ei und Schinken / crème, œuf et jambon / cream, egg and ham**

**Mit extra Burrata /**

*avec fromage burrata supplémentaire / with extra burrata cheese*

8

**Morchel Ricotta Tortellini mit Parmesanschaum**

*Tortellini à la ricotta et aux morilles, mousse au parmesan*

Tortellini with ricotta and morels, parmesan foam

48

**Schmorkürbis mit Lauch, Sesam und Entenravioli**

*Raviolis au canard avec courgettes braisées, poireau et sésame*

Duck ravioli on braised pumpkin, leek and sesame

38





# GRILL

## **Simmentaler Rinderfilet 160g/220g**

*Filet de boeuf du Simmental 160g/220g*

Tenderloin steak of Simmental beef 160g/220g

80/100

## **Simmentaler T-Bone Steak 500g "Dry aged"**

*T-Bone steak de boeuf du Simmental 500g "Dry aged"*

T-Bone steak from Simmental beef 500g "Dry aged"

85

## **Wagyu Zwischenrippenstück 170g/220g**

*Entrecôte de boeuf Wagyu 170g/220g*

Sirloin steak of Wagyu beef 170g/220g

115/140

## **Kalbskotelett 240g**

*Côtelette de veau 240g*

Veal cutlet 240g

78

## **Poulardenbrust**

*Suprême de poulet*

Chicken breast

48

## **Lammkoteletts von Bourbonnais**

*Côtelettes d'agneau Bourbonnaise*

Lamb chops from Bourbonnais

68

## **Lachs Steak "Label rouge"**

*Steak de saumon "Label rouge"*

"Label rouge" salmon steak

58

## **Ganze Bretagne Seezunge**

*Sole entière de Bretagne*

Whole sole from Brittany

84

## **Ganzer Langustenschwanz**

*Queue entière de langouste*

Whole langouste tail

105

## **Diese Grillgerichte servieren wir Ihnen mit grüner Pfeffersauce oder Sauce Béarnaise**

*Ces plats sont servis avec: sauce au poivre vert ou sauce Béarnaise*

All grilled dishes are served with green pepper sauce or sauce Béarnaise

**und zwei Beilagen nach Wahl – et deux accompagnements au choix – and two side dishes of choice**

**Gemischter Salat** | *Salade mêlée* | Mixed salad

**Karotten-Dattel-Mezze** | *Mezze de carrot et*

*dattes* | *Carrot-date mezze*

**Spinat** | *Épinards* | Spinach

**Pommes Frites** | *Pommes frites* | French fries

**Ratatouille** | *Ratatouille* | Ratatouille

**Dinkelrisotto mit Tomaten** | *Risotto d'épeautre*  
*à la tomate* | Spelt risotto with tomatoes

**Kartoffelpüree** | *Purée de pommes de terre* |  
Mashed potatoes

**Rahmtagliatelle** | *Tagliatelle à la crème* |  
Tagliatelle with cream

**CHF 10 für jede zusätzliche Beilage – CHF 10 par accompagnement supplémentaire – 10 CHF per additional side dish**



# KAVIAR – CAVIAR

**Ossiëtra Imperial mit traditionellen Beilagen:**

**Sauerrahm, Blinis, gebackene Kartoffeln, Weissweinzwiebeln, Eiweiss, Eigelb und Zitrone**

*Osciète Imperial avec condiments traditionnels:*

*crème fraîche, blinis grillés, pommes au four, oignons au vin blanc,  
blanc d'oeuf, jaune d'oeuf et citron*

Ocietra Imperial with traditional condiments:

sour cream, blinis, baked potatoes, white wine onions, egg white, egg yolk and lemon

10g: CHF 70

50g: CHF 320

100g: CHF 600