

Vorspeisen / Starters

CHF

Grüner Salat an französischem Hausdressing <i>Green salad with homemade French dressing</i>	9.00	V/G
Nacho`s Cheese Tortillachips mit Käse überbacken, rote Zwiebel, Lauchzwiebel, Salsa & Sauerrahm <i>Tortilla chips with cheese, red onion, spring onion, salsa, sour cream</i>	9.50	V/G
Frittierte Calamares im Teig mit Aioli <i>Fried calamari with Aioli</i>	9.50	
Ceasar Salat / Ceasar Salad	24.00	
Blattsalat mit gegrillten Pouletstreifen, geräuchertem Speck, Ei, Knoblauchcroûtons, Gurken, Parmesan an Caesar Dressing <i>Leaf salad with grilled sliced chicken, smoked bacon, egg, garlic croutons, cucumber, Parmesan with Ceasar dressing</i>		

Suppen / Soups

Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	9.00	V/G
Karotten-Ingwersuppe mit Kokosmilch <i>Carrot soup with ginger & coconut milk</i>	9.50	V/L/G/VE
Hausgemachte Gulaschsuppe <i>Homemade Gulash soup</i>	13.50	

Hauptspeisen/Main courses

CHF

Burrito	28.50	G
Gefüllt mit Pouletstreifen, Indianerbohnen, Paprika, Mais, Tomaten, Käse, Salsa & Sauerrahm, serviert mit Reis <i>Stuffed with sliced chicken, kidney beans, paprika, corn, tomatoes, cheese, salsa & sour cream, Basmati rice on side</i>		
Pouletgeschnetzeltes "Thai Green Curry"	29.00	G/L
an grüner Curry-Kokosnussauce mit fein geschnittenen Auberginen, Basmatireis, garniert mit Cashewnüssen <i>Sliced chicken "Thai green curry" with green curry-coconut sauce with finely sliced aubergines, Basmati rice, garnished with cashew nuts</i>		
Pasta „Gamberetti“	29.50	
Teigwaren mit Riesencrevetten an süsser Chilli-Knoblauchmarinade <i>Pasta with king prawns marinated with sweet chilli - garlic</i>		
Gebratenes Zanderfilet	34.00	
an Honig-Senfsauce, Bratkartoffel & Tagesgemüse <i>Pan fried zander fillet (pike-perch) with honey-mustard sauce, roast potatoes & daily vegetable</i>		

Alpina House Specials

CHF

Spareribs "Alpina"- the original	34.00
Hausmarinierte Spareribs mit Pommes Frites, Salatgarnitur, Knoblauch-und Chillisauce <i>Home marinated spare ribs with French fries, garnished with salad, garlic & chilli sauce</i>	
Neu/New!	
Spareribs an Mango-Chutney Marinade	34.00
mit Pommes Frites, Salatgarnitur, Knoblauch-und Chillisauce <i>Mango-Chutney marinated spare ribs with French fries, garnished with salad, garlic & chilli sauce</i>	

Rindsfiletmedaillon (CH) (120g oder/or 200g) 46.00 / 54.00
auf Toast, mit Béarnaisesauce,
Kräuterbutter, Grilltomate, Pommes Dauphines
Swiss beef filet medaillon
on toast, with Béarnaise sauce,
herb butter, grilled tomato, Pommes dauphine

Surf & Turf (120g oder 200g) 53.00 / 61.00
Rindsfiletmdaillon (CH) & marinierte Riesencrevetten
mit Béarnaisesauce, Kräuterbutter, Grilltomate,
Pommes Dauphines
Swiss beef filet medaillon & marinated king praws
with Béarnaise sauce, herb butter, grilled tomato,
Pommes dauphine

ÄLPLERMAGRONEN	pro Person	23.50	V
mit Kartoffeln, gerösteten Zwiebel, serviert mit Apfelmus			
Für 2 bis 4 Personen servieren wir die Magronen im Edelweisstopf.			
<i>Alpine macaroni</i>	<i>per person</i>	<i>23.50</i>	
<i>Creamed Swiss cheese macaroni</i>			
<i>with potatoes, roasted onions, apple mousse on side.</i>			
<i>For 2 - 4 people, you can scoop the macaroni out of the edelweiss pot yourself</i>			



Burgers

CHF

Chef`s Burger “BEObeef” 27.00

Beo Beef Burger mit grilliertem Speck, Cheddar Käse, Spiegelei, frittierte Zwiebelringe, Tomaten, Gurken, Pommes Frites
Beef burger with bacon, Cheddar cheese, fried egg, fried onions, tomatoes, cucumbers, French fries

Alpina Burger “BEObeef” 25.00

Beo Beef Burger mit grilliertem Speck, Raclettekäse, Tomaten, Rote Zwiebeln, Gurken, Pommes Frites
Beef burger with bacon, Raclette cheese, tomatoes, cucumbers, red onions, French fries

Chilli Burger “BEObeef” 25.00

Beo Beef Burger mit grilliertem Speck, roter Cheddar Käse, Jalepenos, Tomaten, rote Zwiebeln, Gurken, Pommes Frites und Chillisauce
Beef Burger with bacon, red cheddar cheese, jalepenos, tomatoes, red unions, cucumbers, French fries and chilli sauce

Swiss Cheese Burger “BEObeef” 23.00

mit Pommes Frites / *with French fries*

Hamburger “BEO BEEF” 21.00

mit Pommes Frites / *with French fries*

“BEObeef” LABEL:

BEObeef ist zartes Fleisch von Jungrindern der Rassen Simmentaler, Angus und Limousin. Die Tiere werden in Mutterkuhhaltung in zertifizierten Betrieben im Berner Oberland artgerecht aufgezogen. BEObeef ist ein hochwertiges regionales Produkt mit einer kurzen Wertschöpfungskette und grossem ökologischem Wert.

BEObeef is tender meat from young cattles that are raised appropriately in certified farms in the Bernese Oberland. A high-quality regional product with a short value chain and ecological value



Käsespezialitäten

Swiss cheese specialities

	CHF
Raclette (160g)	21.00 V/G
<i>Melted Swiss cheese with boiled potatoes garnished with pickles and onions</i>	
„Alpina“ Rösti	23.50
Rösti mit Vorderschinken und Käse überbacken <i>Hash browns topped with ham and melted cheese</i>	
Mit Spiegelei <i>with fried egg</i>	+ CHF 2.00 + CHF 2.00
Käsefondue für 2 Personen, pro Person	29.50 V
Cheese fondue for 2 people, price per person (alcoholic)	
Käsefondue für 1 Person	31.50
Cheese fondue for 1 person	
- mit Kartoffeln oder Gemüse, Zuschlag <i>- with potatoes or vegetable, supplement</i>	5.00
- mit Kartoffeln und Gemüse, Zuschlag <i>- with potatoes and vegetable, supplement</i>	10.00
* * *	
Zusatzgedeck - Extra plate	3.50
Menuänderung - Change of dishes	2.00
Service charge for tap water, per person	3.00

Das in unserem Restaurant servierte Fleisch ist folgender Herkunft:

Rind - Schweiz Schwein - Schweiz Fisch - Russland
Geflügel - Deutschland Calamares - Niederlande
Crevetten - Vietnam

(Kann mit Antibiotika o. anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt sein)

Das in unserem Restaurant servierte Brot ist folgender Herkunft:

Toastbrot: Österreich | Alle anderen Brote, Buns und Feinbackwaren: Schweiz

Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

	CHF
Pasta Napoli (mit Tomatensauce) <i>Spaghetti with tomato sauce</i>	18.00 V
Quinoaburger mit Quinoa, roten Indianerbohnen, getrockneten Tomaten und Käse in Tacopanade; Pommes frites Quinoa, tomatoes, red Indian beans, dried tomatoes, Cheese in Taco breading; French fries	23.50 V
Burrito VEGI Gefüllt mit Tofu, Indianerbohnen, Mais, Tomaten, Käse, Salsa & Sauerrahm, serviert mit Basmatireis <i>Stuffed with tofu, kidney beans, paprika, corn, tomatoes, cheese, salsa & sour cream, Basmati rice on side</i>	22.50 V/G
Vegi Rösti mit Currygemüse, Baumnüsse, überbacken mit Raclettekäse <i>Hash browns with curry vegetables, walnut covered with Raclette cheese</i>	22.50 V/G
Thai Green Curry Basmatireis an grüner Curry-Kokosnussauce mit fein geschnittenen Auberginen, Mix-Gemüse, garniert mit Cashewnüssen <i>Basmati rice with green curry-coconut sauce with finely sliced aubergines, mixed vegetable, garnished with cashew nuts</i>	23.50 V/VE/L/G

V = Vegetarische Gerichte/Vegetarian dishes

VE = VEGAN

L = Laktosefrei / Lactose free

G = Glutenfrei / Gluten free

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

We will be happy to provide you with information about our dishes, allergies and intolerances

Preise inkl. der gesetzlichen MWST / Prices incl. legal VAT