

# Vorspeisen / Starters

	CHF	
Grüne Blattsalate <i>Green salad</i>	8.50	V
Gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	9.50	V
“Bruschetta” Geröstetes Brot mit Tomaten, Basilikum, Olivenöl und Knoblauch <i>Toasted bread with tomatoes, olive oil, basil and garlic</i>	10.50	V
“SwissMex” Chäsbrätli Geröstetes Brot mit Guacamole und Raclettekäse, <i>Toasted bread with Guacamole and Raclette cheese</i>	13.50	V
Guacamole mit Tortillachips (Avocadomousse mit grünen und roten Zwiebeln, Knoblauch, Koriander, Chillipeffer und Zitronensaft) <i>Guacamole with tortilla chips (Avocado mousse with red and white onions, garlic, coriander, chilli pepper and lemon juice)</i>	15.00	V
Kaltes „Plättli“ Hobelkäse und Mostbröckli aus der Region <i>Plate of sliced mountain cheese and dried meat (beef from the region)</i>	22.00	

# Suppen / Soups

	CHF
Gemüsebouillon mit Ei <i>Vegetable bouillon with egg</i>	7.50 V
Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	8.00
Gulaschsuppe <i>Gulash soup</i>	10.00

# Pasta

	CHF
Spaghetti Napoli (mit Tomatensauce) <i>Spaghetti with tomato sauce</i>	16.00 V
Spaghetti an italienischer Pestosauce <i>Spaghetti with Italian Pesto sauce</i>	17.00 V
Tortelli gefüllt mit Mozzarella und Tomaten <i>Tortelli stuffed with Mozzarella and tomatoes</i>	22.00 V

V = Vegetarische Gerichte

*V = Vegetarian dishes*

Alle Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

All rates incl. the legal VAT

# Hauptspeisen

## Main courses

CHF

“Freeride” Rösti	21.00
Rösti mit hausgemachtem Chilli con Carne, mit Käse überbacken <i>Hash browns with homemade Chilli con Carne and Swiss cheese</i>	
Chilli con Carne mit Basmatireis <i>-with Basmati rice</i>	21.00
Eglifilet im Bierteig mit Tartarsauce und Pommes frites <i>European perch with tatar sauce and French fries</i>	23.50
Pouletgeschnetzeltes „Thai Curry“ mit Basmatireis <i>Green Thai curry with chicken fillet and Basmati rice</i>	24.50
Panierte goldgelb gebackene Schweineschnitzel mit Pommes frites und Gemüse <i>Breaded escalope of pork with French fries and vegetable</i>	24.50
Chef's Piccata “Milanaise” (Schwein) Schweinemedallions mit Spaghetti und Tomatensauce <i>Chef's pork Piccata “Milan” style Pork medaillions with spaghetti and tomato sauce</i>	27.50

<p>Marinierte Spare Ribs (Schwein) mit Barbecuesauce, Pommes frites, garniert mit Salat <i>Marinated spare ribs of pork with barbecue sauce, French fries, garnished with salad</i></p>	28.50
<p>“Züri“-Geschnetzeltes (Kalbfleisch) mit Rösti <i>Sliced veal Zurich style with hash browns</i></p>	34.00
<p>Argentinisches Entrecôte mariniert mit Pfeffer mit Pommes frites und Gemüse <i>Argentinean Entrecôte marinated with pepper with French fries and vegetable</i></p>	42.00

**Fondue Chinoise**

(ab 2 Personen)

Rind-, Schwein- und Trutenfleisch

Verschiedene hausgemachte Saucen, Früchte,

Pommes-frites und Reis pro Person CHF 42.00

Als Krönung des Mahls servieren wir Ihnen die zurück  
gebliebene Bouillon mit einigen Tropfen Sherry verfeinert.

**Fondue Chinoise**

(min. 2 people)

Beef, pork & turkey. Homemade sauces, fruits

French fries and rice per person CHF 42.00

On top of the meal we serve you the bouillon with the classic  
Sherry.

# Käsespezialitäten

## Cheese specialities

	CHF
Raclette ( 150g ) <i>Melted Swiss cheese with boiled potatoes garnished with cucumbers and onions</i>	15.00 V
Käseschnitte mit Vorderschinken und Spiegelei <i>Bread soaked in white wine, covered with ham and hot Swiss cheese, topped with a fried egg</i>	18.50
Käsefondue für 2 Personen, pro Person <i>Cheese fondue for 2 people, per person</i>	23.00 V
- 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
„Alpina“ Rösti Rösti mit Vorderschinken und Käse überbacken <i>Hash browns topped with ham and a smothering of cheese</i>	19.50
Vegi Rösti Currygemüse, Avocado, Salsa und Baumnuss mit Raclettekäse überbacken <i>Hash browns with Raclette cheese, curry vegetables, avocado, salsa and walnut</i>	21.00 V

Alle Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer  
All rates incl. the legal VAT

# Burgers

	<b>Standard</b>	<b>XL</b>
	CHF	CHF
<b>“Alpina”Burger</b>	18.50	23.50
Beo Beef Burger mit Tomaten, Schweizer Raclettekäse, Speck, Zwiebeln, Gurken und Chef's Spezialsaucе; Pommes Frites <i>Beef burger, tomatoes, Swiss cheese, bacon, onions, cucumber and the chef's special sauce, French fries</i>		
<b>Hamburger “BEO BEEF”</b>	16.50	21.50
mit Pommes Frites / <i>with French fries</i>		
<b>Cheeseburger “BEO BEEF”</b>	17.50	22.50
mit Pommes Frites / <i>with French fries</i>		
<b>Tofuburger</b>	17.50	22.50 V
Sesam bun, Tofu mariniert mit Curry und weissem Balsamico, Tomaten, Mozzarella; Pommes frites <i>with salad, tomatoes, Swiss cheese, cucumber and chef's special sauce, French fries</i>		
<b>“BEO BEEF”</b> Qualitätsgesichertes Fleisch aus dem Berner Oberland Quality beef from the Bernese Oberland		

Das in unserem Restaurant servierte Fleisch ist folgender Herkunft:

Rind - Schweiz

Schwein - Schweiz

Entrecôte - Argentinien

Tofu - Niederlande

Kalb - Schweiz

Fisch - Estland

Geflügel - Brasilien\*

Truten - Ungarn

\* kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

# ☺ Kinderkarte ☺

	CHF
<b>Chicken Nuggets</b> mit Pommes Frites <i>with French fries</i>	10.00
<b>Wienerli</b> mit Pommes Frites <i>with French fries</i>	8.50
<b>Spaghetti Napoli</b> mit Tomatensauce <i>with Tomato sauce</i>	8.50
<b>Portion Pommes Frites</b> <i>French fries</i>	6.00



Alle Preise sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer  
All rates incl. the legal VAT  
Alle Preise ohne Gewähr