

Vorspeisen / Starters

	CHF	
Grüne Blattsalate <i>Green salad</i>	8.50	V
Gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	10.50	V
“Bruschetta” Geröstetes Brot mit Tomaten, Basilikum, Olivenöl und Knoblauch <i>Toasted bread</i> <i>with tomatoes, olive oil, basil and garlic</i>	10.50	V
Guacamole mit Tortillachips (Avocadomousse mit Zwiebeln, Knoblauch, Koriander, Chillipeffer und Zitronensaft) <i>Guacamole with tortilla chips</i> <i>(Avocado mousse with onions,</i> <i>garlic, coriander, chilli pepper and lemon juice)</i>	15.00	V

Suppen / Soups

	CHF	
Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	8.50	
Karottensuppe mit Ingwer <i>Carrot soup with ginger</i>	9.00	V
Gulaschsuppe <i>Gulash soup</i>	10.00	

Pasta & Vegi

Vegetarian dishes

	CHF	
Spaghetti Napoli (mit Tomatensauce) <i>Spaghetti with tomato sauce</i>	16.00	V
Spaghetti an roter Pestosauce <i>Spaghetti with red Pesto sauce</i>	17.00	V
Basmatireis "Thai Curry" mit Gemüse <i>Basmati rice with green Thai curry and vegetable</i>	19.50	V
Empfehlung des Hauses / Chef's suggestion:		
Vegi Rösti Hausgemachte Rösti mit Currygemüse, Avocado, Salsa, garniert mit Baumnüssen, überbacken mit Schweizer Käse <i>Homemade hash browns with curry vegetables, avocado, salsa and walnut, covered with Swiss cheese</i>	22.00	V

V = Vegetarische Gerichte

V = *Vegetarian dishes*

Lieber Gast

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

Hauptspeisen

Main courses

CHF

“Freeride” Rösti	21.50
Hausgemachte Rösti mit Chilli con Carne und Schweizer Käse überbacken <i>Homemade hash browns covered with homemade Chilli con Carne and Swiss cheese</i>	
Pouletgeschnetzeltes „Thai Curry“ mit Basmatireis	26.00
<i>Green Thai curry with slices of chicken fillet and Basmati rice</i>	
Piccata “Milanaise” (Schwein)	28.50
Schweinemedallions mit Spaghetti und Tomatensauce <i>Piccata “Milan” style Pork medallions with spaghetti and tomato sauce</i>	
Rinds-Entrecôte	40.50
mit Pfeffersauce, hausgemachter Rösti und Tagesgemüse <i>Beef Entrecôte with pepper sauce, homemade hash browns and vegetable</i>	
Grilliertes Lachsfiletsteak	27.50
mit Kräuterbutter und Gemüsejulienne, Basmatireis <i>Grilled salmon steak with herb butter and slices of vegetable, Basmati Rice</i>	

Käsespezialitäten

Cheese specialities

	CHF
Raclette (150g) <i>Melted Swiss cheese with boiled potatoes garnished with cucumbers and onions</i>	16.50 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>	23.50 V
Käsefondue für 1 Person <i>Cheese fondue for 1 person</i>	26.00
- 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 Hausgemachte Rösti mit Vorderschinken und Käse überbacken <i>Homemade hash browns topped with ham, covered with Swiss cheese</i>	21.00

Burgers

	Standard	XL
	CHF	CHF
“Alpina”Burger	18.50	23.50
Beo Beef Burger mit Tomaten, Schweizer Raclettekäse, Speck, Zwiebeln, Gurken und Chef’s Spezialsauce; Pommes Frites <i>Beef burger, tomatoes, Swiss cheese, bacon, onions, cucumber and the chef’s special sauce, French fries</i>		
Hamburger “BEO BEEF”	16.50	21.50
mit Pommes Frites / <i>with French fries</i>		
Cheeseburger “BEO BEEF”	17.50	22.50
mit Pommes Frites / <i>with French fries</i>		
Tofuburger	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>		

“BEO BEEF”

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
Tofu - Niederlande	Fisch – Norwegen
Geflügel – Schweiz	

Zusatzgedeck – Extra plate	CHF 3.00
Service charge for tap water only, per person	CHF 2.50

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

Specials

CHF

“SwissMex” Chäsbrätl 19.50 V

Geröstetes Brot mit Guacamole, überbacken mit Käse

Toasted bread with Guacamole covered with Swiss cheese

Rindsgeschnetzeltes „ALPINA“ 26.50

an einer Kräuter-Rotweinsauce mit Peperoni,

hausgemachten Spätzli

Sliced beef „ALPINA“

in a herb-red wine sauce with peppers,

homemade Spaetzle

Fondue Chinoise (auf Vorbestellung) pro Person 42.00

(ab 2 Personen)

Rind- und Trutenfleisch

Verschiedene hausgemachte Saucen, Früchte,

Pommes-frites und Reis

Als Krönung des Mahls servieren wir Ihnen die zurück gebliebene

Bouillon mit einigen Tropfen Sherry verfeinert.

Fondue Chinoise (on advance order)

(min. 2 people)

Beef & turkey. Homemade sauces, fruits

French fries and rice

per person 42.00

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

☺ Kinderkarte ☺

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



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