

Vorspeisen / Starters

	CHF	
Grüner Salat Green salad	9.00	V
Nüsselersalat mit Ei & Crôutons Swiss field salad with egg & croûtons	12.50	V
“Zvieri” Plättli Mostbröckli & Hobelkäse aus der Region Plate of sliced mountain cheese and dried meat (beef) from the region	24.00	

Suppen / Soups

Tagessuppe Soup of the day	9.00	
Karotten-Ingwersuppe mit Kokosmilch Carrot soup with ginger & coconut milk	9.50	V
Gulaschsuppe Gulash soup	10.50	

Hauptspeisen

Main courses

CHF

Pouletgeschnetzeltes 24.50
mit Curry, garniert mit Früchten, Butterreis mit Kräutern
Sliced chicken fillet with curry, garnished with fruits,
butter rice with herbs

Grilliertes Lachsfiletsteak 27.50
mit Kräuter-Pernodsauce auf Wurzelgemüse,
Petersilienkartoffeln
Grilled salmon steak
with herb-Pernodsauce on root vegetables, parsley potatoes

Hausgemachtes Schweine Cordon Bleu 36.00
mit Pommes Frites, Grilltomate
Home made pork Cordon Bleu
with French fries, grill Tomato

<p>Curlingstein "Alpina" 39.00 Rindsfiletmdaillion (120 g) auf Toast, mit Béarnaisesauce, Kräuterbutter, Pommes Frites, garniert mit Salat Curling stone „Alpina“ Beef filet medaillion (120g) on toast, with Béarnaise sauce, herb butter, French fries, garnished with salad</p>

Das in unserem Restaurant servierte Fleisch ist folgender Herkunft:

Rind – Schweiz

Schwein - Schweiz

Tofu - Niederlande

Fisch – Norwegen

Geflügel – Deutschland

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

Burgers

CHF

“Alpina”Burger	19.50
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”	17.00
mit Pommes Frites / <i>with French fries</i>	
Cheeseburger “BEO BEEF”	18.50
mit Pommes Frites / <i>with French fries</i>	
Tofuburger	18.00 V
Sesam bun, Tofu mariniert mit Curry, Balsamico, Tomaten, Schweizer Raclettekäse; Pommes frites <i>curry marinated Tofu, Balsamico, tomatoes, Swiss cheese, French fries</i>	
Quinoaburger	19.50 V
Sesam bun, Mit Quinoa, roten Indianerbohnen, getrockneten Tomaten und Käse in Tacopanade; Pommes frites <i>Quinoa, Tomaten, red Indian beans, dried tomatoes, Cheese in Taco breading; French fries</i>	

“BEO BEEF” LABEL:

Qualitätsgesichertes Fleisch aus dem Berner Oberland
Quality beef from the Bernese Oberland

Käsespezialitäten

Swiss cheese specialities

	CHF
Raclette (120g)	15.00 V
Melted Swiss cheese with boiled potatoes garnished with cucumbers and onions	

„Alpina“ Rösti	21.00
Hausgemachte Rösti mit Vorderschinken und Käse überbacken <i>Homemade hash browns topped with ham and a smothering of</i>	
Mit Spiegelei	+ CHF 1.50
with fried egg	+ CHF 1.50

Käsefondue für 2 Personen, pro Person	25.50 V
Cheese fondue for 2 people, per person	
Käsefondue für 1 Person	27.00
Cheese fondue for 1 person	
- mit Kartoffeln oder Gemüse, Zuschlag	5.00
- <i>with potatoes or vegetable, supplement</i>	
- mit Kartoffeln und Gemüse, Zuschlag	10.00
- <i>with potatoes and vegetable, supplement</i>	

Zusatzgedeck – Extra plate	3.00
Menuänderung – Change of dishes	2.00
Service charge for tap water only, per person	2.50

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

Pasta & Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

	CHF	
Pasta Napoli (mit Tomatensauce) Pasta with tomato sauce	16.00	V
Pasta an grüner Pestosauce Pasta with green Pesto sauce	17.00	V
Vegi Rösti mit Currygemüse, Baumnüsse überbacken mit Schweizer Käse Hash browns with curry vegetables, walnut covered with Swiss cheese	22.00	V

V = Vegetarische Gerichte

V = Vegetarian dishes

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.

Panoramahotel- und Restaurant Alpina
CH 3825 Mürren

Email: alpina@muerren.ch
Internet: www.alpinamuerren.ch
Tel.: 0041-33-8551361
www.facebook.com/alpinamuerren
www.instagram.com/alpinamuerren/

Schon gewusst? Die Geschichte der Speisekarte:

Mit der Auflösung des französischen Hofes im 19. Jahrhundert und dem Ende des prunkvollen Lebensstils des Adels, eröffneten die arbeitslos gewordenen Köche in Paris die ersten öffentlichen Speiselokale in der weisen Erkenntnis, dass auch Revolutionäre gelegentlich hungrig sind und ein gut zubereitetes einem lieblos aufgetischtem Mahl vorziehen.

Nun konnte jedermann – sofern er das nötige Kleingeld besaß – dann auswärts essen gehen, wenn er gerade Lust dazu hatte und aus einer Fülle exzellent zubereiteter Gerichte das ihm persönlich Zusagende aussuchen.

In einer Speisewirtschaft im damaligen Paris fand man ein fast unglaubliches Angebot an Speisen und Getränken: zwölf verschiedene Suppen, 24 Hors d'oeuvres, 15 bis 20 Speisen von Rindfleisch, 20 von Schafffleisch, sechs bis 20 von Kalbfleisch, 30 von Geflügel und Wildbret, 24 von Fisch, 15 Braten, zwölf Pasteten, 50 Zwischenessen und 50 Desserts. Zusätzlich standen dem Gast 30 verschiedene Weine 20 bis 30 verschiedene Arten Liköre sowie Kaffee, Punsch und Glühwein zur Verfügung.

Das große Angebot musste dem Gast also bekannt gemacht werden. In den früheren Gasthöfen hatte es noch keine Menü- und Speisekarten gegeben, dafür hingen an der Wand großgeschriebene Tafeln, die über die vorhandenen Speisen und Getränke informierten. Diese waren nun nicht mehr ausreichend und Speisekarten wurden damit zu einer Notwendigkeit.

Von Frankreich aus verbreitete sich diese neue Art von Speisewirtschaft in relativ kurzer Zeit über die halbe Welt – zusammen mit den neuartigen Speisekarten.

Vielen Dank für Ihren Besuch und guten Appetit! 😊

Familie Taugwalder mit Team

www.facebook.com/alpinamuerren
www.instagram.com/alpinamuerren/