1907
BAR & TERRACE

The Alpinist Menu

SERVED FROM MIDDAY TO 10 PM

Snacks & Bites

Koreanische Poulet-Häppchen
Sauerrahm – eingelegte Gurke

Korean Fried Chicken Bites
Sour cream – pickled cucumber

Bouchées de poulet frit à la coréenne
Crème acidulée – concombre mariné

CHF 22

BEAUSiTE Fries
Parmesan – schwarzer Trüffel

BEAUSiTE Fries
Parmesan – black truffle

Frites BEAUSiTE
Parmesan – truffe noire

CHF 16

Hausgemachte Oliven-Focaccia
Pikanter Hummus –
hausgemachtes Pesto – Ajvar

House-made Olive Focaccia
Spicy hummus – house pesto – ajvar

Focaccia maison aux olives
Houmous épicé – pesto maison – ajvar

CHF 22

Brioche mit Schweizer Rindstatar
Eigelbcreme – Belper Knolle

Brioche Swiss Beef Tartare
Egg yolk cream – Belper Knolle

Tartare de bœuf suisse en brioche
Crème de jaune d'œuf – Belper Knolle

CHF 23

Bao Buns
Langsam gegartes Pulled Pork –
Teriyaki – Koriander

Bao Buns
Slow-cooked pulled pork – teriyaki – coriander

Petits pains bao
Porc effiloché cuit lentement – teriyaki – coriandre

CHF 23

Edamame in der Schote
Gewürzt mit geräucherter Sojasauce

Edamame in the pod
Seasoned with smoked soy sauce

Edamame en gousse – Sauce soja fumée

CHF 16

Caesar Salad
Salat – Parmesan – Croutons
Speck | Poulet | Crevetten, 6 Stk

Caesar Salad
Lettuce – parmesan – croutons
Bacon | chicken | prawns, 6 pcs.

Salade César
Laitue romaine – parmesan – croûtons
Lard | poulet | crevettes, 6 pcs

CHF 25 | 29 | 34

Walliser Aperoplättli
Riffelalp Bergkäse – Trockenfleisch –
Walliser Speck und Wurst

Valais Aperitif Board
Riffelalp mountain cheese – air-dried meat – Valais bacon and homemade sausage

Assiette apéritive valaisanne
Fromage de montagne de Riffelalp – viande séchée – lard et saucisse du Valais

CHF 24

Käsekroketten
Sriracha-Mayonnaise

Cheese Croquettes – Sriracha mayonnaise

Croquettes au fromage – Mayonnaise à la sriracha

CHF 24

Kürbissuppe
Salbei – Pancetta – Ahornsirup-Glasur

Pumpkin Soup
Sage – pancetta – maple syrup glaze

Soupe de courge
Sauge – pancetta laquée à l'érable

CHF 18

Dinner served from 6.30 to 9.30 pm

BEAUSiTE Steak & Fries
Swiss Black Angus Entrecôte, 200 g
mit Pommes Frites – Café de Paris

BEAUSiTE Steak & Fries
Swiss Black Angus Entrecôte, 200 g
with French fries – Café de Paris

BEAUSiTE Steak & Frites
Entrecôte de Black Angus suisse, 200 g
avec de frites – Café de Paris

CHF 58

Hot Dishes

Alpines Cheese-Steak-Sandwich 150 g
Black-Angus-Bavette – Emmentaler –
Schalotten-Confit – Pommes frites

Alpine Cheese Steak Sandwich 150 g
Black Angus bavette – Emmental cheese – Shallot confit – fries

Sandwich alpin au steak et au fromage 150 g
Bavette de bœuf Black Angus – fromage emmental – confit d'échalotes – frites

CHF 37

BEAUSiTE Swiss Wagyu Smash Burger
Hausgemachtes Brioche – geräucherter
Raclette-Käse – hausgemachte BBQ-Sauce –
Tomate – Eisbergsalat – eingelegte Gurke –
Miso-Mayonnaise – Pommes frites

BEAUSiTE Swiss Wagyu Smash Burger
House-made brioche bun – smoked Raclette cheese – homemade BBQ sauce – tomato – iceberg lettuce – pickled cucumber – miso mayonnaise – fries

Smash burger BEAUSiTE de Wagyu suisse
Pain brioché maison – raclette fumée – sauce barbecue maison – tomate – laitue iceberg – concombre mariné – mayonnaise au miso – frites

CHF 38

Hausgemachte Tagliolini –
Krustentiere – Bisque

Homemade Tagliolini – Shellfish – bisque

Tagliolini maison aux fruits de mer – Bisque

CHF 42

Fisch (Zander) & Pommes frites
Erbsenpüree – Tartarsauce

Fish (pike-perch) & Fries
Mushy peas – Tartare sauce

Sandre et frites
Purée de petits pois, sauce tartare

CHF 35

Hausgemachte Tagliolini
Amatriciana Sauce – knuspriger Guanciale

Homemade Tagliolini
Amatriciana sauce with crispy guanciale

Tagliolini maison à l'amatriciana
Guanciale croustillant

CHF 34

= VEGETARISCH

1907
BAR & TERRACE

Sweets

SERVED FROM MIDDAY TO 10 PM

Schokoladen-Entremet – Sesam – Himbeere
Chocolate entremet – sesame – raspberry
Entremets au chocolat – sésame – framboise
CHF 16

Karottenkuchen – Ingwer-Eiscrème
Carrot cake – ginger ice cream
Gâteau aux carottes – glace au gingembre
CHF 15

A Dessert to Share for two people :

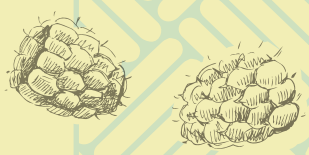
Schwarzwälder Pavlova
Black Forest Pavlova
Pavlova façon Forêt-Noire
CHF 26

Kalamansi-Mousse – Kokosnuss – Vanille
Kalamansi mousse – coconut – vanilla
Mousse au kalamansi – noix de coco – vanille
CHF 15

Oper von Kaffee und Kardamom
Coffee and cardamon opera
Opéra au café et à la cardamome
CHF 18

Birne – Blauschimmelkäse – Ahorn-Pekannuss-Eiscrème
Pear – blue cheese – maple and pecan ice cream
Poire – fromage bleu – glace à l'érable et aux noix de pécan
CHF 19

Homemade ice creams and sorbets



Eiscrème:
Vanille, Kaffee, Fior di Latte, Haselnuss, Kardamom

Ice cream:
Vanilla, coffee, fior di latte, hazelnut, cardamom

Crèmes glacées:
Vanille, café, fior di latte, noisette, cardamome

Sorbets:
Himbeere, Passionsfrucht, dunkle Schokolade, Joghurt, Mango

Sorbets:
Raspberry, passion fruit, dark chocolate, yoghurt, mango

Sorbets:
Framboise, fruit de la passion, chocolat noir, yogourt, mangue


CHF 6


CHF 10


CHF 14

Preise in Schweizer Franken, Bedienung und MWST inbegriffen. – Our prices are in Swiss Francs, service and VAT included. – Les prix s'entendent en francs suisses, service et TVA compris.
Bitte fragen Sie unser Service-Team nach dem Herkunftsnachweis. – Please ask our service team for the proof of origin. – Pour les certificats de provenance adressez-vous à notre équipe du service.
Bei Allergien wenden Sie sich bitte an das Service-Team. – In case of allergies, please refer to the service team. – En cas d'allergies, veuillez-vous adresser à notre équipe de service.