

SOMMERKARTE

Alp VORSPEISEN

Empanadas de Queso y Espinaca

Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit jungem Spinat, Zwiebeln und Käse |
feine Orangen-Ingwer-Creme |
2 Stück 11,90 € - 3 Stück 16,50 €

EMPFEHLUNG DER ALP

Lachs-Heilbutt Carpaccio

Zwiebeln | Essiggurken | Granatapfel | Avocado-Creme | Baguette | 15,90€

Alp SALAT

Beilagensalat

Karotten | rote Bete | Kartoffeln | Kohl | Gurken | Salatblätter |
Rotweindressing | 7,90€

Sommer Alp-Salat

Salat | Wassermelone | Kirschtomaten | Oliven |
Zwiebeln | Feta | 14,90€

Alp BIERGARTEN

Freitag bis Sonntag - ab 17:30 Uhr

Bayrischer Wurstsalat

Fein geschnittene Lyoner Wurst | Zwiebeln | Essig-Öl-Dressing | Brot | 10,90€

Schweizer Wurstsalat

Fein geschnittene Lyoner Wurst | Emmentaler | Zwiebeln | Essig-Öl-Dressing |
Brot | 11,90€

Caesar-Salat mit knusprigem Hähnchenschnitzel

Salat | Caesar-Dressing | Croutons | Ei | Hähnchenschnitzel | 14,90€

Mazza

mehrere traditionelle orientalische Vorspeisen (mit Olivenöl)

Hummus | Auberginenpürree | Babaganuche | Oliven-Makdous | Fladenbrot | 14,90€

ZAHLUNG BITTE BAR ODER MIT EC-KARTE





HAUPTGERICHTE

Gebratene Wachteln mit Thymian und Knoblauch

Brown Gravy¹ | Trüffel-Kartoffelpüree | feine Orangen-Ingwer-Creme | Gemüse |
2 Stück 19,90 € - 3 Stück 23,90 €

knusprige halbe Ente (entbeint)

Japanischer Reis mit Wok-Gemüse | Hoisinsoße | 24,90€

UNSER KLASSIKER

Alptopf

Medaillons vom Schweinefilet | Rahmsoße | Gemüse | Spätzle | 20,90€

Hüfte-Medaillons

Rindfleisch von besonderer Zartheit (Irish Black Angus)
Brown Gravy¹ | Gemüse | Knoblauch- und BBQ-Dip | Pommes | 24,90€

LUST AUF ETWAS BESONDERES?

Land & Meer

ca. 220g HÜFTSTEAK von besonderer Zartheit (Irish Black Angus) mit GARNELEN |
Brown Gravy¹ | Trüffel-Kartoffelpüree | Gemüse | 29,90€

Kartoffel-Pie

Kartoffelauflauf im Blätterteig | mediterranes-Gemüse

vegetarisch | 18,90€ 

mit Seelachsfilet | 23,90€ 

mit Garnelen und Muscheln | 23,90€ 

Tortelloni alla Ricotta con Finferli

Pfifferlinge | leichte Soße aus erlesener italienischer Käsemischung

| Kirschtomaten | Petersilie

vegetarisch | 19,90€ 

mit Seelachsfilet | 24,90€ 

mit Garnelen und Muscheln | 24,90€ 

ZAHLUNG BITTE BAR ODER MIT EC-KARTE

JEDE UMBESTELLUNG 2,50€

EXTRA BROTKORB 3,00€

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL

DIE PREISE GELTEN NUR FÜR DIESE KARTE

KETCHUP: 0,50€ - MAYO: 0,50€

Ap
STEAK-KARTE
ab 17:30 Uhr

LAMM-RÜCKENSTEAK

ca. 250 g | zartes, edles Lammfleisch von den naturbelassenen Salzwiesen Irlands |
serviert mit Trüffel-Kartoffelpüree und Brown Gravy¹ | 33,90 €



DEUTSCHES FLEISCH VON DER STEINWITTENER FÄRSE

DRY AGED VICTORIA RINDERFILET

ca. 220 g | zartes Rinderfilet mit feinen Gartenkräutern und Butter gereift | höchste
Qualität | hocharomatisch | schön marmoriert | mager und saftig |
mit Café de Paris-Kruste |
Empfehlung: medium rare oder medium.
39,90 €

EMPFEHLUNG DES KOCHS

CHATEAUBRIAND

Rinderfilet für 2 Personen

ca. 500 g | zartes Rinderfilet mit feinen Gartenkräutern und Butter gereift | höchste
Qualität | hocharomatisch | schön marmoriert | mager und saftig |
Empfehlung: medium rare oder medium.
35 € pro Person

DRY-AGED CÔTE DE BOEUF

ca. 300 g | ein herausragend zartes und saftiges Rindfleischstück am Knochen | feine
Marmorierung | intensives Aroma | mager | 37,90 €



„BUFALO NERO“ – WASSERBÜFFEL ENTRECÔTE

ca. 220 g | fein marmoriertes, besonders zartes Wasserbüffel-Entrecôte aus Italien |
wenig Fett | kein wildiger Geschmack | intensives Aroma |
Eine seltene Delikatesse – leicht und edel. Für echte Fleischliebhaber | 42,90 €

BEILAGEN ZUM STEAK
HAUSGEMACHTE POMMES & GEMÜSE,
KNOBLAUCH- UND BBQ-DIP UND ROTWEINJUS

Alp
STEAK-KARTE
ab 17:30 Uhr



US BLACK ANGUS RIND

„ALP-STEAK“

Butter Aged Roastbeef

sehr zartes, saftiges US Black Angus Steak | persönlich vom Chef mit Armagnac &
Alpenkräutern gebeizt |

buttrig im Biss | voll im Geschmack | ein unvergessliches Erlebnis |

ca. 220 g | 33,90 €

ca. 330 g | 39,90 €

AMERICAN TENDERLOIN

ca. 330 g | US Black Angus Rinderfilet | in Orangen-Kräuterbutter gereift | besonders
zartes und edles Stück Fleisch | mager |

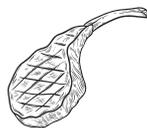
Empfehlung: medium rare oder medium | 49,90€

Gentlemen's Steak – Dry Aged Entrecôte

zart und saftig | in Kräuterbutter gereift | herrlich marmoriert | sehr aromatisch |

ca. 220g | 33,90€

ca. 330g | 39,90€



„The Iron Legend“ – US Tomahawk Steak

für 2 bis 3 Personen

dry-aged US-Rindfleisch mit Knochen | kraftvoll gegrillt | außen schön gebräunt |
innen zart und saftig.

perfekt zum Teilen – 39,90€ pro Person

BEILAGEN ZUM STEAK
HAUSGEMACHTE POMMES & GEMÜSE,
KNOBLAUCH- UND BBQ-DIP UND ROTWEINJUS

Ap
STEAK-KARTE
ab 17:30 Uhr



WAGYU ROASTBEEF

ab. 220 g | ein Hochgenuss japanischer Rasse | mager | sehr zart | fein marmoriert | außergewöhnlich saftig | aromatisch | von höchster Qualität | serviert mit cremigem Trüffel-Kartoffelpüree und aromatischer Brown Gravy¹ | 44,90€



SURF & TURF

serviert mit cremigem Trüffel-Kartoffelpüree und aromatischer Brown Gravy¹

ab 220 g Wagyu Roastbeef mit XXL Black Tiger Garnele

Zartes Wagyu Roastbeef trifft auf eine richtig große, pralle Black Tiger Garnele – begeistert jeden Gaumen! Ein echter Hingucker und purer Genuss für alle, die das Besondere lieben. | 54,90€

ab 220 g Wagyu Roastbeef mit Hummerschwanz

Luxuriöse Kombination aus zartem Wagyu Roastbeef und saftigem Hummerschwanz – ein unvergesslicher Genuss | 59,90€

Wagyu Roastbeef mit Langustenschwanz

Zartes Wagyu Roastbeef trifft auf XXL-Langustenschwanz (fast 500 g)
Ein opulentes Gericht für besondere Momente und höchste Ansprüche.

1 Person | mit ab 220 g Wagyu Roastbeef | 150,00€
2 Personen | mit ab 440 g Wagyu Roastbeef | 190,00€

Wagyu Roastbeef mit Königskrabbenbeinen

Zartes Wagyu Roastbeef trifft auf 2 saftige Königskrabbenbeine – eine exquisite Kombination aus edlem Fleisch und feiner Meeresfrucht.

1 Person | mit ab 220 g Wagyu Roastbeef | 160,00€
2 Personen | mit ab 440 g Wagyu Roastbeef | 200,00€



Brown Gravy¹: eine aromatische Sauce aus dem Bratensaft von gebratenem Fleisch, Butter, Zwiebeln, Gemüse und frischen Kräutern

A
Dessert

Apfelküchle

Vanillesoße | hausgemachtes Kirsch-Sorbet | 8,90€

Schoko-Soufflé

Vanillesoße | hausgemachtes Himbeer-Sorbet | 10,90€

Kaiserschmarrn

Kirschkompott | Vanillesoße | Vanilleeis | 12,90€

Eissorten (Carte d'or)

Vanille | Schokolade | 3,50€

HAUSGEMACHTE SORBETS

Mango | 3,90€

Erdbeer-Sorbet | 3,90€

Kirsch-Sorbet | 3,90€

Himbeer-Sorbet | 4,50€

Brombeer-Rotwein-Sorbet | 4,90€

Mojito-Sorbet (Rum) | 5,90€

Aperol-Orangen-Sorbet | 5,90€

NEU



NUR BEI UNS

Baklava Eis

Hausgemachte Pistazien-Baklava auf cremigem Sahlab-Eis – ein einzigartiger Genuss,
den Sie so nur bei uns finden | 9,50€

Goldenes Paradies **NEU**

Feines Engelshaar mit cremiger Pistaziencreme, zarter Schokolade und alkoholfreiem
Rosen-Eierlikör – ein einzigartiges Geschmackserlebnis | 8,90€

MAMMA MIA! DINNER

4. Oktober 18:30 Uhr

Ein Abend voller Emotion, Musik und Genuss

Tauchen Sie ein in eine unvergessliche Nacht, inspiriert vom Kultfilm MAMMA MIA und den größten ABBA Hits - live gesungen von **Franzi und Vivian**. Genießen Sie ein feines griechisches Dinner, trinken Sie dazu authentischen griechischen Wein und singen Sie mit uns das Lied griechischer Wein von Udo Jürgens.

55 € pro Person



GENTLEMEN'S DINNER

18. Oktober 18:30 Uhr

Ein Abend voller Eleganz und Genuss

Erleben Sie einen exklusiven Abend mit delikatens Vorspeisen, erstklassigem **amerikanischem Black Angus Rindersteak** und Desserts - verfeinert durch exquisite Roederer Champagner-Schokolade.

Genießen Sie dazu erlesene **Rums, Whiskys und Cognacs**, begleitet von feinen Zigarren, während authentische Jazzmusik die Atmosphäre veredelt.

Seien Sie dabei, wenn Tradition auf modernen Lifestyle trifft.

70 € pro Person



BRIDGERTON TEA PARTY

26. October 16:00 Uhr

Tauchen Sie ein in einen Tag voller Eleganz, Wärme und vertrauter Schönheit, inspiriert von der Welt der Bridgertons. Genießen Sie klassischen Afternoon-Tea und Kaffee mit hausgemachtem Kuchen und internationalen Mini Sandwiches, danach servieren wir verschiedene Vorspeisen, zarten Truthahn und feinen Entenbraten. Im Hintergrund singen **Franzi und Vivian** die schönsten Lieder und entführen Sie in eine andere Zeit.

Perfekt für Familien, Freunde und alle, die das Schöne im Kleinen suchen.

45 € pro Person



15. November 18:30 Uhr

Eine Nacht voller Glamour mit Showgirls, französischer Edelküche und Charleston-Vibes

Lassen Sie sich von **Dixie Dynamites Gruppe**

und ihrem French Cancan-Tanz, ihrem Brulesque Glamour Act und ihrer Charleston-Show verführen und genießen Sie währenddessen ein französisch-schweizerisches Menü.

Ziehen Sie sich schick an bringen Sie Ihre Liebsten mit!

75 € pro Person



CANDLE LIGHT DINNER

Genießen Sie einen romantischen Abend bei sanftem Kerzenschein und stilvollem Ambiente, begleitet von der Livemusik des **AKUSTIK DUOS HEARTLIGHT**. Lassen Sie sich verwöhnen mit einem liebevoll zusammengestellten Menü. Perfekt für Paare, Freunde oder alle, die sich etwas Besonderes gönnen möchten.
60 € pro Person



CAFÉ DES DÉLICES DINNER

29. November 18:30 Uhr
Eine Reise nach Tunesien

Erleben Sie Klänge, Aromen und Farben von der Medina bis ans Mittelmeer. Genießen Sie ein tunesisches Dinner mit traditionellen Spezialitäten und andalusisch orientalischen Köstlichkeiten. Zum krönenden Schluss verzaubert Sie unsere **Tänzerin Naïla** mit einem eleganten Bauchtanz und einer faszinierenden Feuershow und tanzt mit Ihnen zu bekannten tunesischen Liedern.
55 € pro Person



6. Dezember

NIKOLAUS BRUNCH 11:00 BIS 14:30 UHR

Von Frühstückshighlights bis zu herzhaften Mittagsgeschichten, dazu Kaffee und Tee und süße hausgemachte Kuchen und Törtchen

NIKOLAUSBUFFET 18:00 UHR

Ein festlicher Abend voller Genuss, Wärme und Weihnachtszauber
35 € pro Person



NOTTE D'INVERNO

13. Dezember 18:30 Uhr

Ein magischer italienischer Weihnachtsabend

Wir entführen Sie in eine Nacht voller italienischer Weihnachtsmagie. Inmitten von Kerzenschein, festlicher Musik und dem Duft italienischer Spezialitäten erwartet Sie ein Abend, der Herz und Sinne berührt. Genießen Sie Italiens Köstlichkeiten zu italienischen Weihnachtsliedern und klassischen Melodien - live gesungen von **Maurizio Euforia**.

Ein Erlebnis, das man nicht vergisst.

50 € pro Person