



Aladdin

Aladdin

5. September 18:30 Uhr

Oriental Night

Ein Abend voller Magie, Genuss & Leidenschaft
mit Tänzerin NALIAH Bellydance.

Genießen Sie dazu ein orientalisches Menü.

50€ pro Person



ladies Night

19. September | 18:30

Es erwartet Sie ein mediterranes Menü und
eine SENHORES DO RYTMO Show

50€ pro Person



OKTOBERFEST IN DER ALP

17. Oktober | 18:30 Uhr

4-Gang-Menü

Live-Musik von PIT & KOSTA.

55€ pro Person

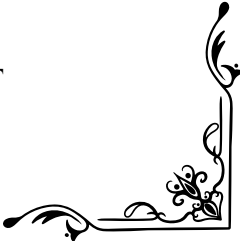


ACOUSTIC-MUSIC-NIGHT

7. November | 18:30 Uhr

Lassen Sie Sich verwöhnen mit einem liebevoll
zusammengestellten Menü,
begleitet von Livemusik des DUOS HEARTLIGHT

65 € pro Person





SOMMER ALP-GRILL

all you can eat

JEDEN MONTAG UND DONNERSTAG

von 18:00 bis 20:30 Uhr

Grillgerichte mit Beilagen

NUR 24,90€ P.P

6 -12 Jahre: 14,90€

3-5 Jahre: 7,00€



Nur zum Mitnehmen

PAELLA-PFANNE

(für ca. 10 Personen)

Traditionelle spanische Paella mit mediterranem
Gemüse und aromatischem Reis,
serviert mit Aioli und Salsa.

vegetarisch | 120,00 €

mit Hähnchenbrust | 150,00 €

mit Lachs | 200,00 €

mit Hähnchenbrust und Meeresfrüchten | 220,00 €

SPEISEKARTE

FREITAG BIS SONNTAG

VORSPEISEN

JAKOBSMUSCHELN 

auf cremigem Blumenkohlpuree mit Chimichurri und Rucola

→ serviert mit Baguette | 17,90 €

EMPFEHLUNG DER ALP

VEGETARISCHE OUZI 

Strudel mit Auberginen-Risotto auf Rucola

→ serviert mit Pesto di Pomodoro und Tahini | 15,90 €

SHAWARMA ROLL 

hausgemachte, knusprige Teigröllchen, gefüllt mit Hähnchenstreifen

→ serviert mit Coleslaw

2 Stück | 13,90€ - 3 Stück | 15,90€

AB 17:30 UHR

FALAFEL & MAZZA 

Falafel, Baba Ghanoush, Hummus und Muhamara

→ serviert mit Fladenbrot | 14,90€

RINDER-TATAR

handgehacktes Rinderfilet mit gerösteten Zwiebeln, Tomaten,
Pistazien, Pinienkernen und Kapern

→ serviert mit Baguette | 18,90 €

JEDE UMBESTELLUNG 2,50€

KETCHUP: 0,50€ - MAYO: 0,50€

BROTKORB: 3,50€ - EXTRA SOSSE: 2,50€

SUPPE

GAZPACHO

würzige, kalte Tomatensuppe

- serviert mit Croutons und Gurke | 7,90 €
- serviert mit Käse-Börek und Gurke | 9,90 €

SALAT

BEILAGENSALAT

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

GRIECHISCHER BAUERN Salat

Tomaten, Gurken, Oliven und Wassermelone auf Blattsalat,
verfeinert mit einem Zitronen-Dressing
→ serviert mit Feta und Baguette | 15,90 €

DORADEN-SALAT

gebratenes Doradenfilet auf frischem Blattsalat mit
Tomaten, Gurken und Zwiebeln
→ serviert mit Kräuterkartoffeln | 19,90 €

AB 17:30 UHR

WURSTSALAT

Klassischer Wurstsalat mit Lyoner, Essiggurken und Zwiebeln in
einem würzigen Essig-Öl-Dressing
→ serviert mit Brot | 10,90 €

SCHWEIZER WURSTSALAT

Klassischer Wurstsalat mit Lyoner, Emmentaler, Essiggurken und
Zwiebeln in einem würzigen Essig-Öl-Dressing
→ serviert mit Brot | 13,90 €

HAUPTGERICHTE

WILDHASENRÜCKEN IM KRÄUTERMANTEL
auf aromatischer Wildbeerensoße mit Preiselbeeren

→ serviert mit Gemüse und Rösti | 28,90 €

UNSER KLASSIKER

ALPTOPF 🐷

zarte Medaillons vom Schweinefilet

→ serviert mit Rahmsoße, Gemüse und Spätzle | 21,90 €

GÄNSEBRUST
auf Erdnuss-Soße

→ serviert mit Asiatische Nudelpfanne | 24,90 €

FILETSPITZEN

zarte, magere Stücke vom Black Angus Rinderfilet

→ serviert mit Rotweinjus, Gemüse und Rösti | 27,90 €

🇺🇸 LAND & MEER 🦞

ca. 220g zartes USA Hüftsteak, kombiniert mit Wildgarnelen

→ serviert mit Pfefferrahmsoße, Gemüse und Pommes | 32,90 €

ZWIEBELROSTBRATEN

besonders zartes Rindfleisch vom Irish Black Angus ohne Fett

→ serviert mit Rotweinjus, Gemüse und Spätzle | 29,90 €

TROPICAL COCONUT RICE

Basmatireis trifft auf Kichererbsen, Edamame und frisches Gemüse,
verfeinert mit einer cremigen Curry-Kokosmilch-Soße

→ serviert mit mariniertem Blumenkohl | 17,90 € 🌱

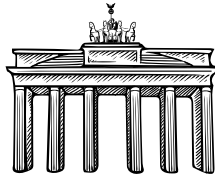
→ serviert mit gegrillter Hähnchenbrust | 19,90 € 🍗

→ serviert mit gebratenen Garnelen | 28,90 € 🦞

→ serviert mit gebratenem Lachsfilet | 25,90 € 🐟

STEAK-KARTE

ab 17:30 Uhr



DEUTSCHES FLEISCH VON DER STEINWITTENER FÄRSE

DRY AGED VICTORIA RINDERFILET

ca. 220g trocken gereiftes Rinderfilet von höchster Qualität, zart, hocharomatisch, fein marmoriert und saftig, verfeinert mit Kräuternbutter und einer knusprigen Café-de-Paris-Kruste
Empfehlung: Medium Rare oder Medium. | 44,90 €

LUST AUF ETWAS BESONDERES?

SURF & TURF

ca. 220g trocken gereiftes, zartes Rinderfilet von höchster Qualität mit gegrilltem Langustenschwanz
Empfehlung: Medium Rare oder Medium | 64,90 €



T-BONE STEAK

ca. 500g T-Bone-Steak mit Knochen aus buttergereiftem Roastbeef und zartem Filetanteil, kräftig marmoriert
Empfehlung: Medium Rare oder Medium | 32,90 € 

EMPFEHLUNG DES KOCHS

CHATEAUBRIAND (FÜR 2 PERSONEN)

ca. 500g trocken gereiftes Rinderfilet von höchster Qualität, zart, hocharomatisch, fein marmoriert und saftig, verfeinert mit Gartenkräutern und Butter — ideal zum Teilen.
Empfehlung: Medium Rare oder Medium | 84,90 €

STEAK-KARTE

ab 17:30 Uhr



US BLACK ANGUS RIND

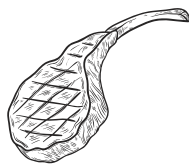
GENTLEMEN'S STEAK — DRY AGED ENTRECÔTE
trocken gereiftes Entrecôte — zart, saftig, herrlich marmoriert und
besonders aromatisch, verfeinert mit Kräuterbutter

ca. 220 g | 36,90 €

ca. 330 g | 42,90 €

AMERICAN TENDERLOIN — US BLACK ANGUS
ca. 330g US Black Angus Rinderfilet — besonders zart, mager, verfeinert
mit hausgemachter Orangen-Kräuterbutter
Empfehlung: Medium Rare oder Medium | 54,90 €

„ALP-STEAK“
BUTTER AGED ROASTBEEF
ca. 330g US Black Angus Roastbeef — besonders zart, saftig und intensiv im
Geschmack, persönlich vom Chef mit Armagnac und Alpenkräutern
veredelt, buttrig im Biss, vollmundig und ein unvergessliches
Geschmackserlebnis
Empfehlung: Medium Rare oder Medium | 39,90 €



US TOMAHAWK STEAK (FÜR 2 PERSONEN)
Dry Aged US-Rindfleisch am Knochen — kraftvoll gegrillt,
außen knusprig gebräunt und innen zart, saftig sowie
besonders aromatisch, ideal zum Teilen
Empfehlung: Medium Rare oder Medium. | 84,90 €

STEAK-KARTE

ab 17:30 Uhr

和牛



WAGYU STEAK

WAGYU ENTRECÔTE

ein Hochgenuss japanischer Rinderzucht
außergewöhnlich zart, fein marmoriert und unvergleichlich
saftig, intensiv im Geschmack, hocharomatisch und von
höchster Qualität — ein Steak für echte Kenner
Empfehlung: Medium Rare oder Medium.

ca. 220g | 43,90 €

ca. 300g | 49,90 €

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



AUS DEM MEER

LANGUSTENSCHWANZ

ca. 500g Langustenschwanz von beeindruckender Größe und
höchster Qualität — zartes, saftiges Fleisch mit feiner Süße
und intensivem Meeresaroma

69,90 €

GANZER HUMMER

ein ganzer, fangfrischer Hummer — ein Klassiker der gehobenen
Küche, zartes, saftiges Fleisch mit feiner Süße und intensivem
Meeresaroma — ein luxuriöses Geschmackserlebnis und das perfekte
Highlight für besondere Anlässe

45,00 €





DESSERT



APFELSTRUDELEIS
Früchte | Vanillesoße | 6,90€

KAISERSCHMARRN
Kompott | Vanillesoße | Vanilleeis | 12,90€

APFELKÜCHLE
Vanillesoße | Himbeer-Sorbet | 8,90€

EISSORTEN (CARTE D'OR)
Stracciatella | Vanilleeis | Schokoladeneis | 3,50€
Pistazieneis | 4,50€

„HAUSGEMACHTES“

Mango-Sorbet | 3,90€
Erdbeer-Sorbet | 3,90€
Himbeer-Sorbet | 3,90€

„NUR BEI UNS“

KUNAFE
feines Engelshaar mit Akawi-Käse und Pistazieneis | 9,90

