



Aladdin

1001 NACHT

5. September 18:30 Uhr

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

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN 

mit feinem Blumenkohl-Käse-Püree und Rucola-Pesto

→ serviert mit Baguette | 19,90 €

FALAFEL & MAZZA 

knusprige Falafel mit Baba Ghanoush, Hummus und Muhammara

→ serviert mit Fladenbrot | 14,90 €

RATATOUILLE 

Auberginen-Zucchini-Carpaccio

verfeinert mit Pesto di Pomodoro

→ serviert mit knusprigen Käse-Kartoffelbällchen | 14,50 €



RINDER-TATAR

handgehacktes Rinderfilet, verfeinert mit gerösteten Zwiebeln,

Tomaten, Pistazien und Pinienkernen

→ serviert mit Kapern und Baguette | 19,50 €



EMPFEHLUNG DER ALP

EMPANADAS DE POLLO 

knusprige Teigtaschen, gefüllt mit Hähnchenfleisch und Zwiebeln

→ serviert mit Ensalada Criolla und Chili Cheese | 13,90 €

JEDE UMBESTELLUNG 2,50€
LEERER TELLER 4,90€
BROTKORB: 3,50€ - EXTRA SOSSE: 2,50€

SUPPE

GAZPACHO

würzige, kalte Tomatensuppe

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

SALAT

BEILAGENSALAT 🌱

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

EXOTISCHER SALAT 🌱

Tomaten, Gurken, Melone, Pfirsich und Kiwi auf Blattsalat,
verfeinert mit einem cremigen Mango-Joghurt-Dressing
→ serviert mit gebackener Banane | 15,90 €

DORADENFILET-SALAT 🐟

gebratenes Doradenfilet auf Blattsalat
mit Tomaten und Zwiebeln
→ serviert mit Kartoffeln und Chili-Cheese-Sauce | 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

GÄNSEBRUST

saftig gebratene Gänsebrust auf aromatischer Erdnusssauce

→ serviert mit asiatischer Nudelpfanne | 24,90 €

GEBRATENE HÄHNCHENLEBER

zart gebratene Hähnchenleber auf cremiger Rahmsauce

→ serviert mit Zwiebel-Kartoffelragout | 18,90 €

UNSER KLASSIKER

ALPTOPF 🐷

zarte Schweinefilet-Medaillons in feiner Rahmsauce

→ serviert mit saisonalem Gemüse und Spätzle | 22,90 €

ZWIEBELROSTBRATEN

zartes Irish Black Angus Rindfleisch in Rotweinjus

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

🇺🇸 LAND & MEER 🦞

ca. 220 g saftiges US-Hüftsteak, mit Wildgarnelen

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

TROPICAL COCONUT RICE

duftender Basmatireis mit Kichererbsen, Edamame und frischem Gemüse, verfeinert mit einer cremigen Curry-Kokosmilchsauce

→ serviert mit Blumenkohl | 18,90 € 🌱

→ serviert mit gegrillter Hähnchen | 20,90 € 🍗

→ serviert mit gebratenen Wildgarnelen | 28,90 € 🦞

→ serviert mit gebratenem Lachsfilet | 26,90 € 🐟



HAUPTGERICHTE



TAGLIATELLE AL FILETTO

zarte Filetspitzen vom Black Angus Rind in einer cremigen Salsa di Pomodoro e Formaggio, verfeinert mit mediterranem Gemüse
→ serviert mit frischen Tagliatelle | 25,90 €

TAGLIATELLE MANZO & GAMBERI

zarte Filetspitzen vom Black Angus Rind und geschälte Garnelen in einer cremigen Salsa di Pomodoro e Formaggio, verfeinert mit mediterranem Gemüse
→ serviert mit frischen Tagliatelle | 29,90 €

BRASATO AL VINO ROSSO

saftiges, geschmortes Rindfleisch in einer cremigen Salsa al Formaggio Rosso, verfeinert mit mediterranem Gemüse
→ serviert mit frischen Tagliatelle | 22,90 €

TAGLIATELLE DI MARE

grüne Miesmuscheln, Garnelen und zartes Lachsfilet in einer cremigen Salsa di Pomodoro e Formaggio, verfeinert mit mediterranem Gemüse
→ serviert mit frischen Tagliatelle | 29,90 €

LANGOSTA AL FORMAGGIO ROSSO

ca. 500 g zarter Langustenschwanz in einer cremigen Salsa di Pomodoro e Formaggio, verfeinert mit mediterranem Gemüse
→ serviert mit frischen Tagliatelle | 69,90 €

GANZER HUMMER

ein Klassiker der gehobenen Küche
zartes, saftiges Fleisch mit feiner Süße und intensivem Meeresaroma
→ serviert mit Gemüse und Pommes | 45,00 €



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 | 44,90 €

LUST AUF ETWAS BESONDERES?

SURF & TURF

ca. 220g trocken gereiftes, zartes Rinderfilet von höchster Qualität mit gegrilltem Hummerschwanz | 64,90 €

T-BONE STEAK

ca. 500g T-Bone-Steak mit Knochen aus buttergereiftem Roastbeef und zartem Filetanteil, kräftig marmoriert | 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 | 84,90 €

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

ca. 220 g | 39,90 €

ca. 330 g | 45,90 €

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 | 38,90 €

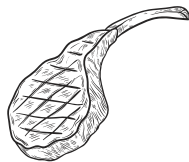
ca. 330 g | 44,90 €

AMERICAN TENDERLOIN — US BLACK ANGUS
ca. 330g US Black Angus Rinderfilet — besonders zart, mager, verfeinert
mit hausgemachter Orangen-Kräuterbutter | 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 | 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 | 84,90 €

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



DESSERT



APFELSTRUDELEIS
Früchte | Vanillesoße | 6,90€

KAISERSCHMARRN
Kompott | Vanillesoße | Vanilleeis | 12,90€

APFELKÜCHLE
Vanillesoße | Himbeer-Sorbet | 8,90€

„NUR BEI UNS“

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

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

„HAUSGEMACHTES-SORBET“

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

NUR FÜR KURZE ZEIT HAUSGEMACHTES ORIENTALISCHES EIS

AMIRI-EIS
Safran-Melone-Honig-Joghurt | 4,90€

QATAYEF-EIS
Salab-Cashew | 4,90 €

1001-EIS
Datteln-Schokolade-Sesam-Biskuit | 4,90 €

ROSEN-EIS
Qishta-Rosenkonfitüre | 4,90 €

ARABICA-KAFFEE-EIS
Marzipan-Kaffee-Amaretti | 4,90 €

