

WINTERKARTE

VORSPEISEN

SHAWARMA ROLL

Hausgemachte, knusprige Teigröllchen, gefüllt mit Hähnchenstreifen & Gemüse
→ serviert mit Knoblauch-Dip & frischer Salatgarnitur | 13,90 €

SAMBOUSEK

Hausgemachte Teigtaschen, gefüllt mit Spinat, Zwiebeln & Käse
→ serviert mit Muhammara & Salatgarnitur | 13,50 €

TACOS

Mit Garnelen und Octopus

→ serviert mit Salat und Guacamole | 15,90 €

EMPFEHLUNG DER ALP

AUBERGINEN-TATAR

→ serviert mit Fladenbrot und Gemüse-Falafel | 14,90 €

VITELLO TONNATO

Zartes Kalbfleisch in feinen Scheiben

→ serviert mit klassischer Thunfisch-Kapern-Creme | 12,90 €

SUPPEN

GERÄUCHERTE SELLERIESUPPE

→ serviert mit knusprigen Garnelen | 9,90 €

→ serviert mit knusprigem Kartoffel-Trüffel-Bällchen | 8,90 €

→ serviert mit Croutons | 7,90 €

SALAT

BEILAGENSALAT

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

WINTER ALP-SALAT

Frischer Salat | Orangen | Preiselbeeren | Walnuss | Mandarinen |
Granatapfel | Mango-Joghurt-Dressing |
→ serviert mit knusprig gebackenem Camembert | 14,90 €

JEDE UMBESTELLUNG 2,50€
KETCHUP: 0,50€ - MAYO: 0,50€
BROTKORB: 3,50€ - EXTRA SOSSE: 2,50€

HAUPTGERICHTE

LAMMRÜCKENSTEAK

Zartes, irisches Lammfleisch

→ serviert mit Kräuterkartoffeln, Gemüse und
Zitronen-Butter | 34,90 €

HÜFTE-MEDAILLONS 🐟

Besonders zartes Rindfleisch vom Irish Black Angus

→ serviert mit Pfefferrahmsoße, Gemüse,
Knoblauch- und BBQ-Dip und Pommes | 25,90 €

LUST AUF ETWAS BESONDERES?

LAND & MEER

Ca. 220g Hüftsteak vom Irish Black Angus, kombiniert mit Wildgarnelen

→ serviert mit Pfefferrahmsoße, Gemüse,
Knoblauch- und BBQ-Dip und Pommes | 32,90 €

UNSER KLASSEK

ALPTOPF

Zarte Medaillons vom Schweinefilet

→ serviert mit Rahmsoße, Gemüse und Spätzle | 20,90 €

WILDSCHWEINRÜCKENSTEAK

mit Apfelkruste

→ serviert mit Preiselbeeren, Rahmsoße, Blaukraut und
Kartoffel-Kürbis-Gratin | 24,90 €

COUSCOUS 🍚

in Kürbis-Curry-Sauce

→ serviert mit Kichererbsen-Gemüse | 18,90 €

MAISPOULARDE

→ serviert mit Couseous in Kürbis-Curry-Sauce | 20,90 €

LACHS-FILET 🐟

→ serviert mit Couseous in Kürbis-Curry-Sauce | 24,90 €

STEAK-KARTE

ab 17:30 Uhr



US BLACK ANGUS RIND

GENTLEMEN'S STEAK DRY AGED ENTRECÔTE

**Zart und saftig, in Kräuterbutter gereift,
herrlich marmoriert, sehr aromatisch**

Ca. 220g | 34,50 €

Ca. 330g | 42,90 €

AMERICAN TENDERLOIN

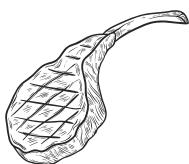
**Ca. 330g US Black Angus Rinderfilet, gereift in Orangen-Kräuterbutter,
besonders zartes und edles Stück Fleisch, mager**

Empfehlung: medium rare oder medium

54,90 €

„ALP-STEAK“ BUTTER AGED ROASTBEEF

**Sehr zartes, saftiges US Black Angus Steak, persönlich vom Chef mit Armagnac und
Alpenkräutern gebeizt
buttrig im Biss, voll im Geschmack – ein unvergessliches Erlebnis
Ca. 330g | 39,90 €**



US TOMAHAWK STEAK

Für 2 Personen

**Dry-aged US-Rindfleisch mit Knochen, kraftvoll gegrillt,
außen schön gebräunt, innen zart und saftig
74,90 €**

STEAK-KARTE ab 17:30 Uhr



WAGYU STEAK

WAGYU ENTRECÔTE

Ein Hochgenuss japanischer Rasse,
außerordentlich zart und fein marmoriert,
unvergleichlich saftig, intensiv und aromatisch,
von höchster Qualität – ein Steak für echte Kenner

Ca. 220g | 39,90 €

Ca. 300g | 46,90 €

WAGYU ROASTBEEF

Ca 220g – ein Hochgenuss japanischer Rasse
sehr zart, fein marmoriert, außergewöhnlich saftig, aromatisch und
von höchster Qualität | 39,90€

SURF & TURF

AB 220G WAGYU ROASTBEEF MIT 2 XXL BLACK TIGER GARNELEN

Zartes Wagyu Roastbeef trifft auf richtig große, pralle Black Tiger Garnelen –
begeistert jeden Gaumen! Ein echter Hingucker und purer Genuss für alle, die das
Besondere lieben | 59,90€

AB 220G WAGYU ROASTBEEF MIT HUMMERSCHWANZ

Luxuriöse Kombination aus zartem Wagyu Roastbeef und saftigem
Hummerschwanz – ein unvergesslicher Genuss | 54,90€

WAGYU ROASTBEEF MIT LANGUSTENSCHWANZ

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

1 Person | mit 220g Wagyu Roastbeef | 139,90€

2 Personen | mit 440g Wagyu Roastbeef | 169,90€

WAGYU ROASTBEEF MIT KÖNIGSKRABBENBEINEN

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

1 Person | mit 220g Wagyu Roastbeef | 139,90€

2 Personen | mit 440g Wagyu Roastbeef | 169,90€

STEAK-KARTE ab 17:30 Uhr



DEUTSCHES FLEISCH VON DER STEINWITTENER FÄRSE

DRY AGED VICTORIA RINDERFILET

Ca. 220g zartes Rinderfilet, trocken gereift mit feinen Gartenkräutern und Butter,
höchste Qualität, hocharomatisch, schön marmoriert, mager und saftig,
mit Café de Paris-Kruste
Empfehlung: medium rare oder medium
44,90 €

EMPFEHLUNG DES KOCHS

CHATEAUBRIAND

Ca. 500g Rinderfilet für 2 Personen,
zartes Rinderfilet, trocken gereift mit feinen Gartenkräutern und Butter,
höchste Qualität, hocharomatisch, schön marmoriert, mager und saftig,
Empfehlung: medium rare oder medium
74,90 €



PORTERHOUSE STEAK

FÜR 2 PERSONEN

Ab 1000g mit Knochen, butteraged Roastbeef mit Filet-Anteil,
starke Marmorierung, zart, saftig, intensiv nussiger Geschmack
74,90 €

BEILAGEN ZUM STEAK

HAUSGEMACHTE POMMES & GEMÜSE,
KNOBLAUCH- UND BBQ-DIP & ROTWEINJUS

DESSERT

CREPES SUZETTE

Orangenkompott | Vanillesoße | Zimteis | 9,50€

KAISERSCHMARRN

Kirschkompott | Vanillesoße | Brombeer-Rotwein-Sorbet | 12,90€

APFELKÜCHLE

Vanillesoße | Himbeer-Sorbet | 9,90€

EISSORTEN (CARTE D'OR)

Vanille | Schokolade | 3,50€

Spekulatius | Zimt | Tiramisu-Eis | 4,50€

„HAUSGEMACHTE SORBETS“

Mango | 3,90€

Erdbeer-Sorbet | 4,50€

Kirsch-Sorbet | 4,90€

Himbeer-Sorbet | 4,50€

Brombeer-Rotwein-Sorbet | 4,50€

Aperol-Orangen-Sorbet | 4,90€

„NUR BEI UNS“

„GOLDENES PARADIES“

feines Engelshaar mit cremiger Pistaziencreme, zarter Schokolade und alkoholfreiem Rosen-Eierlikör – ein einzigartiges Geschmackserlebnis | 9,90



Notte d'Amore a Venezia

13. Februar | 18:30 Uhr

Ein romantischer Abend in venezianischer Atmosphäre!

Genießen Sie Live-Musik mit MAURIZIO und eine kulinarische Genussreise durch die italienische Küche bei Kerzenschein.

65 € pro Person



Valentinstag

14. Februar | 18:30 Uhr

Verbringen Sie einen romantischen Abend mit einem exklusiven Menü, begleitet von italienischen Liebesliedern, live gesungen von MAURIZIO, in einer Atmosphäre aus Kerzenlicht und roten Rosen.

75 € pro Person



Dance & Dinner Night

28. Februar | 18:30 Uhr

Eine Nacht voller Musik, Tanz und Genuss!

Naliah und Marie verzaubern Sie mit ihren Tänzen zu Shakiras größten Hits.

Genießen Sie ein lateinamerikanisches Dinner und einen jamaikanischen Cocktail, und feiern Sie gemeinsam auf der Tanzfläche.

55 € pro Person



7 März | 18:30 Uhr

Eine Nacht voller Eleganz und Musik

Genießen Sie Livemusik von MIRA MIRA MUSE aus London in einem luxuriösen Ambiente aus rotem Samt und funkelnden Kristallen, begleitet von exquisiten Speisen wie Steak, Kaviar und Schweizer Schokolade.

70 € pro Person



Viva Las Vegas Dinner

21. März | 18:30 Uhr

Erleben Sie einen eleganten und aufregenden Abend mit Dixie Dynamite und ihrer Showgruppe, die mit Glamour Burlesque, Showgirl- und Federfächer-Tanz sowie Vintage-Broadway-Flair begeistert. Genießen Sie ein exklusives Dinner mit goldverziertem Steak, und einer Auswahl edler Whisky- und Rumsorten.

Tauchen Sie ein in echtes Las-Vegas-Flair mit Jazz, Big Band und Electro Swing und erleben Sie eine spannende gemeinsame Poker-Runde.

65 € pro Person

Ostern

Brunch 5. und 6. April | 11:30

Von Frühstückshighlights bis zu herzhaften Mittagsgerichten, dazu Kaffee und Tee und süße Kuchen und Törtchen.

Buffet 5. April | 18:00 Uhr

Ein festlicher Abend voller Genuss

35 € pro Person



CANDLE LIGHT

DINNER

18. April | 18:30 Uhr

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

65 € pro Person

MAMMA MIA!

DINNER

9. Mai 18:30 Uhr

Feiern Sie den Muttertag bei uns:

Ein Abend voller Emotion, Musik und Genuss.

Genießen Sie ein griechisches Menü, begleitet von den besten ABBA-Hits, inspiriert vom Kultfilm MAMMA MIA, live gesungen von Franzi und Vivian.

60 € pro Person