

**Herzlich willkommen im Hotel des Alpes  
Bienvenu à l'Hotel des Alpes  
Welcome to the Hotel des Alpes**



Leiden Sie unter Lebensmittelunverträglichkeiten?  
Unsere Servicemitarbeiter beraten Sie gerne.

Souffrez-vous d'intolérances alimentaires ?  
Notre personnel de service se fera un plaisir de vous conseiller.

Do you suffer from food intolerances?  
Our service staff will be happy to answer any question you may have.

# Homemade Gourmet Burgers

## **JP's Raclette Burger**

Rindsburger, Raclette, Salat, Tomaten, eingelegte Zwiebeln und Gurken, Curry-Dill-Mayonnaise, Pommes-Frites

Burger au boeuf, raclette, laitue, tomates, oignons et concombres au vinaigre, mayonnaise au curry et à l'aneth, pommes frites

Beef burger, raclette, lettuce, tomatoes, pickled onions and cucumbers, curry-dill mayonnaise, french fries

CHF 34.00

## **Marinated Tofu Burger**

Salat, Tomaten, eingelegte Zwiebeln und Gurken, Sriracha-Mayonnaise, Pommes-Frites

Laitue, tomates, oignons et concombres au vinaigre, mayonnaise à la sauce Sriracha, pommes frites

Lettuce, tomatoes, pickled onions and cucumbers, Sriracha mayonnaise, french fries

CHF 28.50

## **Crab Cake Burger**

Zitronen-Dill-Joghurt-Sauce, Gurken, Tomaten

Sauce yaourt au citron et à l'aneth, concombres, tomates

Lemon and dill yogurt sauce, cucumbers, tomatoes

CHF 38.00

## Vorspeisen    Les Entrées    Appetizers



### **Guacamole & Chips**

CHF 18.50



### **"Pão de Queijo"**

Brasilianische Käsebällchen

Boulettes de fromage brésiliennes

Brazilian cheese bread

CHF 18.50

**Roulade aus Rindercarpaccio**, gefüllt mit Kapern und Parmesanspänen, Rucola-Salat mit Honig-Senf-Vinaigrette

**Roulade de carpaccio de boeuf** garnie de câpres et de copeaux de parmesan, salade de roquette à la vinaigrette à la moutarde et au miel

**Beef carpaccio roulade** filled with capers and Parmesan shavings, rucola salad with honey and mustard dressing

CHF 24.50

### **"Coxinha"**

**Poulet-Kroketten** mit Mascarponecreme

**Croquettes de poulet** avec crème de mascarpone

**Chicken croquettes** with mascarpone cream

CHF 21.00



**Heilbutt-Krevetten-Ceviche** nach Art des Chefs mit Süsskartoffelchips

**Ceviche de flétan et crevettes** à la façon du Chef avec chips de patate douce

**JP's halibut and shrimp ceviche** with sweet potato chips

CHF 26.50

**Tintenfischkroketten** mit Wasabi-Mayonnaise und Meerrettichsprossen

**Croquettes de poulpe** à la mayonnaise au wasabi et aux pousses de raifort

**Octopus croquettes** with wasabi mayonnaise and horseradish sprouts

CHF 18.50

## Suppe & Salate   Soupes & Salades   Soups & Salads

**Tagessuppe**  
**Potage du jour**  
**Soup of the day**  
CHF 8.50 / CHF 12.50



**Grüner Salat**  
**Salade verte**  
**Green salad**  
CHF 12.00



**Chopped Salad**, Tomaten, Gurke, Mais, Karotten, Avocado  
**Chopped Salad**, tomates, concombres, maïs, carottes, avocat  
**Chopped Salad**, tomatoes, cucumber, corn, carrots, avocado  
CHF 16.50



**Randen-Orangen-Salat**, mit Rucola, Minze, Schnittlauch und Orangenvinaigrette  
**Salade de betteraves et d'oranges**, avec rucola, menthe, ciboulette et à la vinaigrette à l'orange  
**Beetroot and orange salad**, with rucola, mint, chives and orange vinaigrette  
CHF 16.50



**Schönrieder "Coalho" Grillkäse**, Heirloom-Tomaten Panzanella, Cashew-Basilikum-Pesto  
**Fromage "Coalho" de Schönried grillé**, panzanella de tomates anciennes, pesto aux noix de cajou et au basilic  
**Grilled "Coalho" cheese from Schönried**, heirloom tomato panzanella, cashew and basil pesto  
CHF 18.50



**Rotes Quinoa-Taboulé**, gemischter Blattsalat  
**Taboulé au quinoa rouge**, mélange de salades  
**Red quinoa tabouleh**, mixed greens  
CHF 14.50

## Vom Grill Grillades from our Grill

**Spareribs**, Hausgemachte BBQ Sauce  
**Spare ribs**, sauce BBQ maison  
**Baby Back Ribs**, homemade BBQ sauce  
CHF 38.00

**"Picanha" (250 gr)**  
**Rindshuftdeckel Steak**, Café de Paris-Butter  
**Entrecôte parisienne**, beurre Café de Paris  
**Beef Strip**, Café de Paris butter  
CHF 49.00

**Rinds-Flanksteak (180 gr)**, Chimichurri-Sauce  
**Bavette de boeuf (180 gr)**, sauce chimichurri  
**Flank steak (180 gr)**, chimichurri sauce  
CHF 49.00

**Schönrieder Schweinsbratwurst**, Hausgemachtes Chutney des Tages  
**Saucisse de porc de Schönried**, chutney maison du jour  
**Schönried pork sausage**, homemade chutney of the day  
CHF 26.00

**Mistkratzerli**, Knoblauch und Piri-Piri-Sauce  
**Coquelet en crapaudine**, à l'ail et à la sauce au Piri-Piri  
**Spatchcock chicken**, garlic and Piri-Piri sauce  
CHF 42.00

**Tintenfischarme**, Koriander-Pesto  
**Tentacules de poulpe**, pesto de coriandre  
**Octopus tentacles**, coriander pesto  
CHF 46.00

**Ganze Dorade (ohne Gräte)**, Kräutern und Zitrone  
**Dorade entière désarêtée**, herbes aromatiques et citron  
**Whole sea bream deboned**, aromatic herbs and lemon  
CHF 52.00

## Vom Grill Grillades from our Grill



**Palmherzen**, Cashew-Basilikum-Pesto  
**Coeurs de palmier**, pesto aux noix de cajou et au basilic  
**Hearts of palm**, cashew and basil pesto  
CHF 28.00



**Blumenkohl-Steak**, Curry-Dill Mayonnaise  
**Steak de chou-fleur**, mayonnaise au curry et à l'aneth  
**Cauliflower steak**, curry and dill mayonnaise  
CHF 29.50



**Gemüse vom Grill**, Vinaigrette-Sauce  
**Légumes grillés**, sauce vinaigrette  
**Grilled vegetables**, vinaigrette sauce  
CHF 19.50

- \* Serviert mit gegrilltem Gemüse, Saucen und einer Beilage nach Wahl
- \* Servi avec légumes grillés, sauces et le choix d'un accompagnement
- \* Served with grilled vegetables, sauces and choice of 1 side dish

## Beilagen Plats d'accompagnement Side Dishes

(als Portion/portion suppl./extra portion) CHF 12.50

**Süßkartoffel-Frites / Patates douces frites / Sweet potato fries**

**Yucca-Frites / Frites de yucca / Yucca fries**

**Gegrillter weisser Polenta-Kuchen / Gâteau de semoule blanche grillé / Grilled white polenta cake**

**Gegrillte Artischocke mit Tomatencoulis / Artichaut grillé, coulis de tomates crues / Grilled artichoke with raw tomato sauce**

**Maiskolben mit Kräuter-Butter Epi de maïs, beurre aux herbes aromatiques / Corn on the cob with herb butter**

**Gegrillter Römersalat, französische Sauce / Laitue romaine grillée, sauce française / Grilled Romaine lettuce, french dressing**

## Lokal & Lecker

### Schönrieder Käsefondue

Fondue au fromage de Schönried

Schönried Cheese Fondue

CHF 30.00 (300 gr)

CHF 36.00 p.p. à discretion

### Trüffel Fondue

Fondue aux truffes

Truffle Fondue

CHF 36.00 (300 gr)

CHF 40.00 p.p. à discretion

### Schönrieder Raclette

Kartoffeln und Essiggemüse

pommes de terre & cornichons

potatoes & pickles

CHF 12.50 portion

CHF 29.00 p.p. à discretion

### \*Fondue Chinoise

hausgemachte Saucen, Knusper Frites oder Reis

sauces maison, frites croustillantes ou riz

homemade sauces and French fries or rice

pro Person CHF 69.00

**\*Auf Vorbestellung / Précommandes uniquement / Pre-orders only**

**Fleischherkunft/Provenance de la viande/Origin of Meat: Rind/bœuf/beef, Kalb/veau/veal, Schwein/porc/pork (Schweiz);**

**Pouletbrust, (Schweiz); Poulet-Nugget, (Brasilien); Coquelet, (Schweiz);**

**Herkunft der Fische/Provenance du poisson/origin of fish: Thunfisch/thon/tuna (Philippinen); Tintenfisch/poulpe/**

**octopus (Spanien); Krevetten/crevettes/shrimp (Vietnam); Krabbe/crabe/crab (Thailand);**

**Dorade/dorade/sea bream: (Griechenland); Heilbutt/halibut/halibut: (Niederlande)**

## Desserts

**Warmes Dulce de Leche-Küchlein**, Pistazieneis und Praliné  
**Moelleux au Dulce de Leche**, glace aux pistaches et praliné  
**Dulce de Leche lava cake**, pistachio ice cream and praliné  
CHF 19.00



**Pavlova**, Meringue-Nest gefüllt mit Zitronencreme, Früchte-Mix und Rahm  
**Pavlova**, nid de meringue rempli de crème au citron, mélange de fruits et chantilly  
**Pavlova**, meringue nest filled with lemon curd, mixed fruits and whipped cream  
CHF 18.50



**Hausgemachte Brownies**, Vanilleeis, Schokoladensauce und Rahm  
**Brownies maison**, glace vanille, sauce au chocolat et chantilly  
**Homemade brownies**, vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream  
CHF 19.50

**Gegrillte Pfirsich**, Beerencoulis, Vanilleeis  
**Pêche grillée**, coulis aux baies, glace vanille  
**Grilled peach**, berry coulis & vanilla ice cream  
CHF 16.50

**Limetten-Eisküchlein**, mit Beeren und Rahm  
**Tarte glacée au citron vert**, aux baies et Chantilly  
**Frozen Key Lime Pie**, with berries and whipped cream  
CHF 16.50

### Glacen - Glaces - Ice Cream

Schokolade, Vanille, Espresso, Pistazien, Waldbeeren, Zitrone, Zwetschgen  
Chocolat, vanille, espresso, pistache, baies des bois, citron, prune  
Chocolate, vanilla, espresso, pistachio, wild berries, lemon, prune  
pro Kugel, par boule, per scoop CHF 3.50  
mit Rahm, avec chantilly, with whipped cream + CHF 1.50