

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, Maïs, 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, Petersilien, Pinienkerne und Orangenvinaigrette

Salade de betteraves et d'oranges, avec rucola, menthe, persil, pignons et à la vinaigrette à l'orange

Beetroot and orange salad, with rucola, mint, parsley, pine nuts 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

Lammkarree, Cashew-Kräuter-Crumble mit einer Sauce aus Pflaumen, Jalapeño und Minze
Carré d'agneau, crumble aux noix de cajou et aux herbes avec une sauce aux prunes, piment jalapeño et menthe
Lamb rack, cashew and herb crumble with a plum, jalapeño and mint sauce
CHF 52.00

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

Trüffelfondue

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); Lamm/agneau/lamb, (Irland)

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

Gegrillter 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 4.00

mit Rahm, avec chantilly, with whipped cream + CHF 1.50