

19
07

BAR &
TERRACE

The Alpinist Menu

SERVED FROM MIDDAY TO 9.30 PM

Caesar Salad (mit oder ohne Huhn)
Croûtons – Parmesan – Anchovis
Caesar salad (with or without chicken)
Croutons – parmesan – anchovies
Salade César (avec ou sans poulet)
Croûtons – parmesan – anchois
CHF 26/20

Salat Bowl 
**Quinoa – Edamame – Tomate – Kicher-
erbsen – Gurke – Honig-Sesam-Sauce**
Salad bowl
Quinoa – edamame – tomato – chickpeas
cucumber – honey sesame sauce
Bowl salade
Quinoa – edamame – tomate – pois chiches
concombre – sauce au miel et au sésame
CHF 20

Hummus – Oliven – hausgemachtes Pita-Brot 
Hummus – olives – homemade pita bread
Houmous – olives – pain pita maison
CHF 17

BEAUSiTE «Smashed» Burger
**Hausgemachter Bun, 100% Wagyu-Pattie, Speck,
Paprika-Confit, Raclette nature, Tomate, Gurke,
Salat, Coleslaw, Salzgurke**
BEAUSiTE "Smashed" Burger
Homemade bun, 100% wagyu patty, bacon, bell
pepper confit, raclette nature, tomato, cucumber,
lettuce, coleslaw, pickled cucumber
Burger «Smashed» BEAUSiTE
Pain maison, galette de wagyu 100%, bacon, confit
de poivrons, raclette nature, tomate, concombre,
laitue, salade de chou, cornichon
CHF 34

Fish & Chips – Sauce Tartar
CHF 34

**Currywurst vom Wagyu-Rind
mit Pommes**
Currywurst made from
Wagyu beef with chips
Saucisse au curry de bœuf Wagyu
avec frites
CHF 24

Baos mit Pulled Beef
Junglauch – Peperoni – Chili-Mayo
Bao buns with pulled beef
Spring onions – bell peppers
chilli mayonnaise
Baos au bœuf effiloché
Poireaux nouveaux – poivrons
mayonnaise au piment
CHF 24

Fleischlose Baos 
**Austernpilze – Kimchi – Sojasauce
Sesam – Koriander**
Meatless bao buns
Oyster mushrooms – kimchi
soy sauce – sesame – coriander
Baos sans viande
Pleurotes – kimchi – sauce soja
sésame – coriandre
CHF 20

**Tagliatelle «Cacio e peppe» mit Käse und
Pfeffer – Pecorino romano** 
Tagliatelle «Cacio e peppe» with cheese and
pepper – Pecorino romano
Tagliatelles « Cacio e peppe » au fromage et
au poivre – Pecorino romano
CHF 26

Spaghetti mit Schweizer Garnelen
Aglio e olio
Spaghetti with Swiss prawns
Garlic and oil
Spaghetti aux crevettes suisses
Ail et huile
CHF 34

Bœuf Stroganoff mit Spätzle
Beef Stroganoff with Spätzle
Bœuf Stroganoff avec Spätzle
CHF 38

**Steaksandwich vom Schweizer Entrecôte
und Chips**
Steak sandwich of Swiss entrecôte and crisps
Steak sandwich d'entrecôte suisse et chips
CHF 34

Croque Monsieur
**Putenschinken – Raclette geräuchert
gebacken in Ei – Pickles**
Croque Monsieur
Turkey ham – smoked raclette – baked
in egg – pickles
Croque Monsieur
Jambon de dinde – raclette fumée
cuit dans l'œuf – cornichon
CHF 19

Best of Wallis
**Trockenfleisch – Speck – Wurst – Chäs
eingelegtes Gemüse – spicy Cucumber**
Best of Wallis
Dried meat – bacon – sausage – cheese
pickled vegetables – spicy cucumber
Le meilleur du Valais
Viande séchée – lard – saucisse – fromage
légumes marinés – concombre épicé
CHF 24/46

Steak vom Blumenkohl
**Sesam-Creme – Rote Bete
geröstete Pinienkerne** 
Cauliflower steak – sesame cream
beetroot – roasted pine nuts
Steak de chou-fleur – crème au
sésame – betterave – pignons grillés
CHF 28

Soups

Zwiebelsuppe – Gruyère-Croûtons 
Onion soup – Gruyère croutons
Soupe à l'oignon – croûtons au Gruyère
CHF 16

Kokos-Kürbiscremesuppe 
Coconut pumpkin cream soup
Velouté à la noix de coco et à la courge
CHF 16

 = VEGETARISCH

19
07

BAR &
TERRACE

Sweets

SERVED FROM MIDDAY TO 9.30 PM

Ein halber warmer Käsekuchen – Gruyère
Dulce de Leche

Half, warm cheesecake – Gruyère
Dulce de Leche

Demi-part de gâteau au fromage chaud
Gruyère Dulce de Leche

CHF 16

Die Himbeere – The raspberry – La framboise
CHF 16

Hauseigene Patisserie
von unserem Kuchenwagen

In-house patisserie from
our cake trolley

Pâtisserie maison de notre
chariot à gâteaux

Mascarpone – Heidelbeere – Kaffee

Mascarpone – blueberry – coffee

Mascarpone – myrtille – café

CHF 16

Chili-Brownie – Aprikose – Schokolade

Chili brownie – apricot – chocolate

Brownie au piment – abricot – chocolat

CHF 18

Strukturen vom Bratapfel

Baked apple structures

Structures de la pomme cuite au four

CHF 16

Kaffee Gourmand | Café gourmand

CHF 10



Homemade ice creams and sorbets

Eiscreme:

Vanille, Schoko, Erdbeere, Karamell,
Bratapfel, Dulce de Leche

Ice cream:

Vanilla, chocolate, strawberry, caramel,
baked apple, Dulce de Leche

Crème glacée:

Vanille, chocolat, fraise, caramel,
pomme cuite, Dulce de Leche

Sorbet:

Zitrone-Olive, Himbeere, Blutorange,
Weisser Pfirsich, Aprikose

Sorbets:

Lemon-olive, raspberry, blood orange,
white peach, apricot

Sorbets:

Citron-olive, framboise, orange sanguine,
pêche blanche, abricot



CHF 6



CHF 10



CHF 14