

Herzlich Willkommen im Restaurant Alpspitz

IHR EXKLUSIVES GOURMET-ERLEBNIS

Nachhaltigkeit und Innovation stehen bei uns im Fokus. Unser Konzept vereint Tradition und Moderne, indem wir klassische Gerichte kreativ neu interpretieren und dabei Qualität, Regionalität sowie internationale Einflüsse harmonisch verbinden.

Mit jeder Saison entwickeln wir unsere Speisekarte weiter, um frische Inspirationen und saisonale Höhepunkte auf Ihren Teller zu bringen. Aus sorgfältig ausgewählten Zutaten aus der Region entstehen zeitgemäße Kreationen, die Ihre Sinne verwöhnen und verantwortungsvollen Genuss garantieren.

Ob vertraute Aromen in überraschender Form oder globale Küchenkunst – wir setzen auf die perfekte Balance zwischen Bewährtem und Visionärem.

Welcome to Restaurant Alpspitz

YOUR EXCLUSIVE GOURMET EXPERIENCE

Sustainability and innovation are at the heart of everything we do. Our approach brings together tradition and modernity, creatively reinterpreting classic dishes while harmoniously combining quality, regional produce and international influences.

With each season, we evolve our menu to bring fresh inspiration and seasonal highlights to your plate. Carefully selected local ingredients form the basis of contemporary creations that delight the senses and celebrate responsible dining.

Whether familiar flavours presented in unexpected ways or culinary inspiration from around the world, we strive for the perfect balance between the time-honoured and the visionary.



Genusspiel

3-GANG SURPRISE MENU

Starten Sie mit einem Aperitif und lassen Sie sich anschliessend mit einem exklusiven 3-Gang-Überraschungsmenü im Verwöhnen. Zusätzlich erhalten Sie Begrüssungsjetons im Wert von 25 Franken für einen aufregenden Einstieg ins Casinospiele.

Bitte lassen Sie uns wissen, ob es Allergien oder Unverträglichkeiten gibt, die wir bei der Menügestaltung berücksichtigen dürfen. Teilen Sie uns ausserdem mit, ob Sie sich vollständig auf die Kreativität unserer Köche verlassen möchten oder ob Ihr Menü einen Schwerpunkt auf Fleisch, Fisch, vegetarische oder vegane Gerichte legen soll.

65 CHF

*85 CHF mit Weinbegleitung

dine & play

3-COURSE SURPRISE MENU

Begin with an aperitif, followed by an exclusive three-course surprise menu. You will also receive welcome chips worth CHF 25 for an exciting introduction to the casino.

Please let us know of any allergies or food intolerances so that we can take them into account when preparing your menu. Let us also know whether you would like to leave the choice entirely to our chefs or prefer a menu featuring meat, fish, vegetarian or vegan dishes.

65 CHF

*85 CHF with wine pairing

Vorspeisen /Starters

Blattsalat

Kerne | Croutons | Sprossen
10 CHF

Gemischter Salat

Rohkostsalate | Kerne
Croutons | Sprossen
12 CHF

Beef Tatar (Fleisch Herkunft: Argentinien)

Butter | Toast | Kapern | Eigelb
28 CHF 80 g
42 CHF 150 g

Nüsslisalat

Kartoffelstock | Speck | Ei
Croutons | Balsamico
14 CHF

Kürbisschaumsuppe

Kernöl
12 CHF

Randencarpaccio

Burrata | Herbsttrüffel | Kürbis
16 CHF

Leaf Salad

Seeds | Croûtons | Sprouts

Mixed Salad

Raw vegetable salads
Seeds | Croûtons | Sprouts

Beef Tatar (Beef origin: Argentina)

Butter | Toast | Capers | Egg yolk

Lamb's Lettuce Salad

Mashed potatoes | Bacon | Egg
Croûtons | Balsamic dressing

Cream of Pumpkin Soup

Pumpkin seed oil

Beetroot Carpaccio

Burrata | Herbsttrüffel | Kürbis

Hauptspeisen / Main courses

Kalbsschnitzel

Trüffel Parmesan Pommes
Gemüse | Preiselbeeren | Zitrone
42 CHF

Spinat & Ricotta Ravioli

Cherrytomaten | Pfifferlinge | Parmesan
28 CHF

Rehrücken

Bramata | Pfifferlinge
Portwein Apfel | Preiselbeer
52 CHF

Hummer

Safranrisotto | Erbse | getrocknete Tomate
42 CHF

Mini Rigatoni

Rindfleisch Bolognese | Parmesan
26 CHF

Veal Schnitzel

Truffle and Parmesan fries
Vegetables | Lingonberries | Lemon

Spinach & Ricotta Ravioli

Cherry tomatoes | Chanterelles | Parmesan

Saddle of Roe Deer

Bramata polenta | Chanterelles
Port-poached apple | Lingonberries

Lobster

Saffron risotto | Peas | Sun-dried tomato

Mini Rigatoni

Beef Bolognese | Parmesan

Alpspitz Steak Selection

Beilagen / All steaks served with:

Gegrilltes Gemüse | Trüffel-
Parmesan Pommes | Jus | Dips

Grilled vegetables | Truffle
and Parmesan fries | Jus | Dips

Rindsfilet ~ 200g

Black Angus, Herkunft: Argentinien

54 CHF

Beef Fillet · approx. 200 g

Black Angus · Origin: Argentina

Entrecôte ~ 350g

Black Angus, Herkunft: Argentinien

49 CHF

Entrecôte · approx. 350 g

Black Angus · Origin: Argentina

Rib-Eye ~ 350g Dry Aged

Black Angus, Herkunft: Argentinien

52 CHF

Dry-Aged Rib-Eye · approx. 350 g

Black Angus · Origin: Argentina

Kalbskotelett ~ ca. 400g Dry Aged

Herkunft: Schweiz

65 CHF

Dry-Aged Veal Chop · approx. 400 g

Origin: Switzerland

Tomahawk ~ ca. 1kg für 2 Personen

Hereford, Herkunft: Irland

125 CHF

Tomahawk Steak

approx. 1 kg · for two

Hereford · Origin: Ireland

Dessert / Desserts

Eiskaffee gerührt mit Rahm

10 CHF

mit/with Kirsch 12 CHF

Pistazien Soufflé

Pistazien Glacé | Koriander Crunch

16 CHF

Zwetschgen Panna Cotta

Vanille Glacé | Shiso

14 CHF

Blended Coffee Ice Cream with Cream

Pistachio Soufflé

Pistachio ice cream | Coriander crunch

Plum Panna Cotta

Vanilla ice cream | Shiso

”

Wir möchten nicht
ordinär sein,
wir streben danach,
extraordinär zu sein.

*We do not wish
to be ordinary.
We strive to be
extraordinary.*

Restaurant Manger Emanuel Gapp

”

FLEISCH- UND FISCHDEKLARATION

Kalb – Schweiz
Rind – Schweiz / Argentinien
Schwein – Schweiz
Poulet – Schweiz
Wild – Österreich
Hummer – Kanada
Saibling – Island

Rindfleisch aus Argentinien kann mit hormonellen
Leistungsförderern erzeugt worden sein.
Rindfleisch aus Argentinien kann mit nichthormonellen
Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

BROTDEKLARATION

Hausbrot: Produktionsland Liechtenstein
Toastbrot: Produktionsland Schweiz

ALLERGENE

Unser Personal gibt Ihnen gerne detaillierte Informationen
über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.
Die entsprechenden Informationen liegen schriftlich vor.

Preise in CHF, inkl. MwSt.

MEAT & FISH ORIGINS

Veal – Switzerland
Beef – Switzerland / Argentina
Pork – Switzerland
Chicken – Switzerland
Game – Austria
Lobster – Canada
Char – Iceland

*Beef from Argentina may have been produced using
hormonal growth promoters.
Beef from Argentina may have been produced using
non-hormonal growth promoters, such as antibiotics.*

BREAD ORIGINS

*House bread: produced in Liechtenstein
Toast bread: produced in Switzerland*

ALLERGENS

*Our staff will be happy to provide detailed
information about any allergens in our dishes.
This information is also available in writing.*

All prices are in CHF and include VAT.

