

Alpenhaus Combos

Entrée / Appetizer

"Davos"

Raclette avec viande séchée des Grisons

"Davos"

\$17.00 Raclette and air dried "Grisons" beef

Fondues

minimum deux personnes / minimum two people

"Lucerne"

Fondue au fromage suisse (avec vin et "Kirsch")

Fondue chinoise (viande de boeuf ou poulet)

Petite salade

\$65.95

"Lucerne"

Swiss cheese fondue (with wine and "Kirsch")

Chinese fondue (with beef or chicken)

Small salad

"Lucerne" Deluxe

Fondue au chocolat suisse (pour deux personnes)

Café ou thé

\$80.95

"Lucerne" Deluxe

Swiss chocolate fondue (for two)

Coffee or tea

"Genève"

Fondue au fromage suisse (avec vin et "Kirsch")

Fondue bourguignonne avec "tenderloin"

Petite salade

\$77.95

"Geneva"

Swiss cheese fondue (with wine and "Kirsch")

Beef fondue with tenderloin

Small salad

"Genève" Deluxe

Fondue au chocolat suisse (pour deux personnes)

Café ou thé

\$92.95

"Geneva" Deluxe

Swiss chocolate fondue (for two)

Coffee or tea

Les entrées

<i>Salade verte avec vinaigrette aux choix:</i> Maison, à l'ail, italienne ou Roquefort
<i>Salade "Alpenhaus" (avec fromage et saucisse)</i>
<i>Salade du chef (avec jambon et fromage)</i>
<i>Coeurs d'artichaut</i>
<i>Coeurs de palmier</i>
<i>Soupe du jour</i>
<i>Potage goulash</i>
<i>Soupe à l'oignon au gratin</i>
<i>Bisque de homard</i>
<i>Raclette</i>
<i>Viande séchée des Grisons</i>
<i>Paté maison</i>
<i>Saumon fumé</i>
<i>Cocktail de crevettes</i>
<i>Crevettes "Nantua" avec sauce cardinale</i>
<i>Escargots bourguignons</i>
<i>Escargots "Heidi" (avec champignons et crème)</i>

Les fondues

<i>Fondue au fromage suisse (avec vin et "Kirsch")</i>
<i>Fondue bourguignonne avec "tenderloin"</i>
<i>Fondue chinoise avec viande de boeuf</i>
<i>Fondue chinoise avec poulet</i>
<i>Les à-côtés:</i>
<i>Saucisse "Smokjes"</i>
<i>Tomates</i>
<i>Champignons</i>
<i>Broccoli</i>
<i>Pommes de terre bouillies</i>
<i>Mélange de légumes (choix de trois)</i>
<i>"Tenderloin" pour fondue bourguignonne</i>
<i>Boeuf pour fondue chinoise</i>
<i>Poulet pour fondue chinoise</i>
<i>Portion de sauces</i>

Appetizers

<i>\$5.25 Green salad with a choice of dressing:</i> House, Garlic, Italian or Roquefort
<i>\$9.95 "Alpenhaus" salad (with cheese and sausage)</i>
<i>\$8.95 Chef salad (with ham and cheese)</i>
<i>\$5.95 Artichoke hearts</i>
<i>\$6.50 Palm hearts</i>
<i>\$5.25 Soup of the day</i>
<i>\$6.50 Goulash soup</i>
<i>\$8.25 Onion soup "au gratin"</i>
<i>\$6.50 Lobster bisque</i>
<i>\$9.75 Raclette</i>
<i>\$8.25 Air dried "Grisons" beef</i>
<i>\$5.50 House "paté"</i>
<i>\$9.25 Smoked salmon</i>
<i>\$8.25 Shrimp cocktail</i>
<i>\$8.50 Shrimp "Nantua" with lobster sauce</i>
<i>\$6.95 Escargots bourguignons</i>
<i>\$6.50 Escargots "Heidi" (with mushrooms and cream)</i>

Fondues

<i>\$20.95 Swiss cheese fondue (with wine and "Kirsch")</i>
<i>\$30.95 Beef fondue with tenderloin</i>
<i>\$23.95 Chinese fondue with beef</i>
<i>\$22.95 Chinese fondue with chicken</i>
<i>Side orders:</i>
<i>\$8.00 "Smokjes" sausage</i>
<i>\$5.00 Tomatoes</i>
<i>\$4.00 Mushrooms</i>
<i>\$4.00 Broccoli</i>
<i>\$4.50 Boiled potatoes</i>
<i>\$7.00 Vegetable mix (choice of three)</i>
<i>\$18.00 Tenderloin for beef fondue</i>
<i>\$13.00 Beef for chinese fondue</i>
<i>\$12.00 Chicken for chinese fondue</i>
<i>\$6.00 Extra sauces</i>

Les spécialités

<i>Suprême de saumon</i>	\$23.95	<i>Grilled salmon</i>
<i>Steak de veau haché suisse</i>	\$14.95	<i>Swiss minced veal steak</i>
<i>Saucisses "Smokies"</i>	\$14.95	<i>"Smokies" sausages</i>
<i>Saucisse "Debrizner" avec choucroute</i>	\$16.95	<i>"Debrizner" sausage with sauerkraut</i>
<i>Saucisse "Schübflig" avec choucroute</i>	\$16.95	<i>"Schübflig" sausage with sauerkraut</i>
<i>Saucisse de veau avec sauce à l'oignon</i>	\$16.95	<i>Veal sausage with onion sauce</i>
<i>Saumon fumé</i>	\$18.95	<i>Smoked salmon</i>
<i>Croûte au fromage (avec jambon)</i>	\$17.95	<i>"Croûte au fromage" (with ham and cheese)</i>
<i>"Jägerschnitzel"</i>	\$23.95	<i>"Jägerschnitzel"</i>
<i>Steak sandwich 4oz.</i>	\$14.95	<i>Steak sandwich 4oz.</i>
<i>Steak tartar 8oz. (viande crue)</i>	\$26.95	<i>Steak tartar 8oz (raw meat)</i>
<i>Goulash hongroise</i>	\$17.95	<i>Hungarian goulash</i>
<i>Poulet cajun</i>	\$17.95	<i>Cajun chicken</i>
<i>Escalope viennoise</i>	\$19.95	<i>"Wienschnitzel" Vienna style</i>
<i>Emincé de veau zurichois</i>	\$22.95	<i>"Züri Gschnätzlets" (veal with mushroom sauce)</i>
<i>Côte de porc fumée avec choucroute</i>	\$18.95	<i>"Rippeli" (smoked pork loin) with sauerkraut</i>
<i>"Berner Platte" (porc et saucisses) avec choucroute</i>	\$20.95	<i>"Berner Platte" (pork and sausages) with sauerkraut</i>
<i>Cordon Bleu (veau avec jambon et fromage)</i>	\$23.95	<i>Cordon Bleu (veal with ham and cheese)</i>
<i>Entrecôte Café de Paris 7oz.</i>	\$20.95	<i>Sirloin steak "Café de Paris" 7oz.</i>
<i>Entrecôte Café de Paris 11oz.</i>	\$31.95	<i>Sirloin steak "Café de Paris" 11oz.</i>
<i>Entrecôte Café de Paris 16oz.</i>	\$43.95	<i>Sirloin steak "Café de Paris" 16oz.</i>
<i>Entrecôte au poivre 9oz.</i>	\$27.95	<i>Sirloin pepper steak 9oz.</i>
<i>Carré d'agneau rôti au jus</i>	\$30.95	<i>Roast rack of lamb "au jus"</i>
<i>Langoustines grillées au beurre à l'ail</i>	\$34.95	<i>Grilled scampi with garlic butter</i>
<i>Médailles de veau aux champignons</i>	\$25.95	<i>Veal medallions with mushroom sauce</i>

*Les spécialités sont servies avec légumes du jour et un à-côtés au choix ("Berner" Rösti en sus)
Specialities include vegetables of the day and a choice of one side order ("Berner" Rösti extra)*

Les à-côtés

<i>Rösti (galette de pommes de terre rapées)</i>	\$4.95	<i>Rösti (grated potatoes)</i>
<i>Spätzli (nouilles aux oeufs)</i>	\$4.95	<i>Spätzli (egg noodles)</i>
<i>Pommes frites</i>	\$4.95	<i>French fries</i>
<i>Riz</i>	\$4.95	<i>Rice</i>
<i>Choucroute</i>	\$4.95	<i>Sauerkraut</i>
<i>Pommes de terre bouillies</i>	\$4.95	<i>Boiled potatoes</i>
<i>Salade</i>	\$4.75	<i>Salad</i>
<i>"Berner" Rösti (avec bacon et oignons)</i>	\$8.00	<i>"Berner" Rösti (with bacon and onions)</i>

Side orders

Commande minimale par personne \$15.95 Minimum charge per person

Table d'hôte

Choix des entrées / Appetizer choices:

Soupe, salade, paté, coeurs d'artichaut ou escargots bourguignons
Soup, salad, paté, artichoke hearts or escargots bourguignons

Choix des plats principaux / Main course choices:

- | | | |
|--|---------|--|
| 1) Escalope viennoise | \$30.95 | "Wienerschnitzel" Vienna style |
| 2) Emincé de veau zurichois | \$32.95 | "Züri Gschnätzlets" (veal with mushroom sauce) |
| 3) Entrecôte Café de Paris 7oz. | \$31.95 | Sirloin steak "Café de Paris" 7oz. |
| Entrecôte Café de Paris 11oz. | \$38.95 | Sirloin steak "Café de Paris" 11oz. |
| 4) Carré d'agneau rôti au jus pour deux | \$63.95 | Roast rack of lamb "au jus" for two |
| 5) Cordon Bleu (veau avec jambon et fromage) | \$33.95 | "Cordon Bleu" (veal with ham and cheese) |
| 6) Médailles de veau aux champignons | \$34.95 | Veal medallions with mushroom sauce |
| 7) Suprême de saumon avec sauce cardinale | \$33.95 | Poached salmon with lobster sauce |
| 8) Poulet cajun | \$29.95 | Cajun chicken |

Les spécialités sont servies avec légumes du jour et un à-côtés au choix ("Bernese" Rösti en sus)
Specialities include vegetables of the day and a choice of one side order ("Bernese" Rösti extra)

Choix des desserts / Dessert choices:

Crème glacée, salade de fruits frais, "Strudel" aux pommes, gâteau Forêt Noir ou crème caramel
Ice cream, fresh fruit salad, apple "Strudel", Black Forest cake or crème caramel

Café ou thé
Coffee or tea

Les à-côtés / Side orders

- | | | |
|---|--------|---|
| Rösti (galette de pommes de terre rapées) | \$4.95 | Rösti (grated potatoes) |
| Spätzli (nouilles aux oeufs) | \$4.95 | Spätzli (egg noodles) |
| Pommes frites | \$4.95 | French fries |
| Riz | \$4.95 | Rice |
| Choucroute | \$4.95 | Sauerkraut |
| Pommes de terre bouillies | \$4.95 | Boiled potatoes |
| Salade | \$4.75 | Salad |
| "Bernese" Rösti (avec bacon et oignons) | \$8.00 | "Bernese" Rösti (with bacon and onions) |

Les desserts

<i>Crème glacée à la vanille</i>
<i>Coupe Danemark</i>
<i>Coupe Jacques</i>
<i>Poire Belle Hélène</i>
<i>Pêches flambées (minimum deux personnes)</i>
<i>Meringue</i>
<i>"Strudel" aux pommes</i>
<i>Salade de fruits frais</i>
<i>Crème caramel</i>
<i>Crème brûlée</i>
<i>Gâteau au "Kirsch"</i>
<i>Gâteau Forêt Noir</i>
<i>Assiette de fromages</i>
<i>Fondue au chocolat suisse (pour deux personnes)</i>
<i>avec Baileys</i>

Cafés et infusions

<i>Café</i>
<i>Cappuccino</i>
<i>Café au lait</i>
<i>Espresso</i>
<i>Double espresso</i>
<i>Thé</i>
<i>Tisane</i>
<i>Chocolat chaud</i>

Cafés alcoolisé

<i>Baileys ou Amaretto</i>
<i>"Fertig"</i>
<i>Brésilien</i>
<i>KGB</i>
<i>Irlandais</i>
<i>Jamaïcain</i>
<i>Italien</i>
<i>Espagnol</i>

Desserts

<i>\$4.95</i>	<i>Vanilla ice cream</i>
<i>\$5.95</i>	<i>Coupe Danemark</i>
<i>\$5.95</i>	<i>Coupe Jacques</i>
<i>\$6.25</i>	<i>Pear "Belle Hélène"</i>
<i>\$9.25</i>	<i>Pêches flambées (minimum two people)</i>
<i>\$5.95</i>	<i>Meringue</i>
<i>\$5.25</i>	<i>Apple "Strudel"</i>
<i>\$5.25</i>	<i>Fresh fruit salad</i>
<i>\$4.95</i>	<i>Crème caramel</i>
<i>\$6.25</i>	<i>Crème brûlée</i>
<i>\$6.75</i>	<i>"Kirsch" cake</i>
<i>\$6.75</i>	<i>Black Forest cake</i>
<i>\$10.95</i>	<i>Assorted cheese plate</i>
<i>\$12.95</i>	<i>Swiss chocolate fondue (for two)</i>
<i>\$17.95</i>	<i>with Baileys</i>

Coffee and tea

<i>\$2.75</i>	<i>Coffee</i>
<i>\$4.50</i>	<i>Cappuccino</i>
<i>\$4.50</i>	<i>Café au lait</i>
<i>\$3.75</i>	<i>Espresso</i>
<i>\$5.00</i>	<i>Double espresso</i>
<i>\$2.75</i>	<i>Tea</i>
<i>\$3.50</i>	<i>Herbal tea</i>
<i>\$4.75</i>	<i>Hot chocolate</i>

Speciality coffees

<i>\$8.75</i>	<i>Baileys or Amaretto</i>
<i>\$9.75</i>	<i>"Fertig"</i>
<i>\$11.25</i>	<i>Brazilian</i>
<i>\$11.25</i>	<i>KGB</i>
<i>\$11.25</i>	<i>Irish</i>
<i>\$11.25</i>	<i>Jamaican</i>
<i>\$11.25</i>	<i>Italian</i>
<i>\$11.25</i>	<i>Spanish</i>