

Alpine Lounge

joseph's
casual fine dining

Mittagessen

11:30 – 15:00

Rüebli-Kokossuppe

Kaffir-Limette

Carrot coconut soup | Kaffir lime

24

Alpen Hotdog

Hirschbratwurst | Wildkräutersenf

Gepickeltes Gemüse | Röstzwiebeln

Alpine Hotdog | Venison sausage | Wild herb mustard

Pickled vegetables | Crispy onions

18

Salatbowl

Sälmi's Alpkäse | Eingelegtes Gemüse | Kräuter

Salad bowl | Local alpine cheese | Pickled vegetables | Herbs

25

mit | add roastbeef

+ 18

Swiss Lachs Bagel

Sesam-Bagel | Swiss Lachs | Hummus | Meerrettich

Sesame bagel | Swiss salmon | Hummus | Horseradish

Lostallo, Graubünden

29

Rüebli-LAX Bagel

Mohn-Bagel | Rauch-Karotte | Hummus | Meerrettich

Poppy seed bagel | Smoked carrot | Hummus | Horseradish

26



Mittagessen

11:30 – 15:00

Andrea's Kürbis Gnocchi

Sälmi's Geisskäse | Baumnuss | Miso

Pumkin gnocchi | Local alpine goat cheese

Walnut | Miso

38

Alp Sbrinz Ravioli

21-jähriger Alp Sbrinz | Zitrone | Sauerrahm | Petersilie

Alpine Sbrinz Ravioli | 21-year-aged alpine Sbrinz

Lemon | Sour cream | Parsley

44

Angus Bäggli Ragout

Bramata | Schmorgemüse | Estragon

Angus beef cheek ragout

Bramata polenta | Braised vegetables | Tarragon

Holzen Fleisch, Ennetbürgen

48

Titlis Apéro Selection

Sälmi's Alpkäse | Wollschweinschinken | Hirschsalsiz

Trockenfleisch vom Angus Rind | Landrauchspeck

Local Alpine cheese | Rare-breed pork ham

Venison salami | Dried Angus beef | Smoked bacon

Holzen Fleisch, Ennetbürgen

39



Dessert

Tageskuchen

Cake of the Day

12

Schokoladenmousse

Felchlin Arriba 72% | Mirabelle | Pekannuss | Kastanie

Chocolate Mousse | Felchlin Arriba 72%

Mirabelle plum | Pecan | Chestnut

20

Birnen Törtchen

Haselnuss | Muskatblüte | Joghurt

Pear tartlet | Hazelnut | Mace blossom | Yogurt

20

Apfelstrudel

Vanille | Boskoop | Rosinen

Apple Strudel | Vanilla | Boskoop apples | Raisins

20

Gedeckzuschlag

Gedeckzuschlag bei geteilten Gerichten

Additional cover charge for shared plates

10

